

v i t a e

LA GUIDA VINI

2020



Rosso rubino impene-
trabile. Esprime con-
centrazione anche al
naso, con profumi di
cassis e sandalo; scatu-
riscono poi chiodi di ga-
rofano, vaniglia, caffè,
cardamomo e una pun-
ta di china calissaia. Al
palato ha un comporta-

mento espansivo: in-
gresso sottile e un vo-
lume che va aumen-
tando. I tannini si in-
tegrano perfettamen-
te senza eccedere in
astringenza. Chiusura
gustosa e persistente.



Atis 2016: luminosa veste rosso rubino concentrato. Su tratti balsamici di ruta e menta scorrono aliti di bacca di sambuco, mirtillo, caffè, pepe nero, macis. Ha struttura poderosa, grazie a tannini fitti e rotondi, che sono ben supportati da freschezza e sapidità nel contrastare l'avvolgenza calorica. Risulta energico e procede con slancio verso la chiusura speziata.

t't't't

Criseo 2017: Luminosa veste giallo paglierino con riflesso verdolino. Generoso ed eterogeno al naso, con origano, agrumi canditi, fiori di acacia e mandorla tostata. Ha grinta e volume avvolgente; l'acidità è in equilibrio con la componente calorica e la sapidità emerge nitida nella progressione. Lunga persistenza.

t't't'