

## Guida AIS Vitae

### Criseo 2016

4 viti

Giallo dorato con brillanti riflessi paglierini. All'olfatto è intenso: propone ampie ed assortite suggestioni, che spaziano dal fieno alla melissa, dagli agrumi alla pesca, fino al corbezzolo, acacia e zenzero. In bocca è denso, ricco di aromi e succulenta sapidità. Scorre lungo il binario di una freschezza citrina, chiudendo su un finale balsamico. Vinificato solo in acciaio, a contatto con i lieviti, affina per un anno in bottiglia. Spaghetti alla chitarra con sugo d'aragosta.

### Atis 2015

3,5 viti

Luminosa trama rubino. Il profumo, centrato su mirtillo e amarena sciroppata, si arricchisce di fragranti sensazioni di menta e mirto, poi passa a caffè in grani e baccello di vaniglia. Al palato è avvolgente: i tannini evidenti non impediscono al vino d'allargarsi e si fondono con le evidenze chinate della conclusione. Fermenta in acciaio e riposa in barrique non nuove per 2 anni. Cinghiale in umido.

### Jassarte 2015

3,5

Rosso rubino profondo, quasi nero. Il naso evoluto scandisce crème de cassis, cardamomo, scatola di sigari e cioccolato fondente. Il gusto progredisce al ritmo di tannini setosi. Avvolgente e corroborante, conclude il suo percorso su un ricordo di anice. Composta da 30 diversi vitigni a bacca rossa. Fermentazione in acciaio e sosta in barrique per 2 anni. Beccaccia allo spiedo con erbe aromatiche.

### Rute 2016

3 viti