



http://www.vinit.net/vini/Il_Profumo_del_Gusto/Podere_Fontemorsi_passione_per_la_qualit_5795.html

Cerca

Home | Cantine | Abbinamenti | **Magazine** | Links | Ricerca


 

15.06.2009 | **Vino e dintorni**

Podere Fontemorsi: passione per la qualità

Chi: **Il Profumo del Gusto**

Dalla Toscana il Podere Fontemorsi. Tra le diverse etichette un rosato. Conosciamolo meglio. Da notare che le valutazioni dei vini sono state fatte nel mese dello scorso febbraio. Questo sta a giustificare il nervosismo caratteriale di alcune etichette. Va da sé che oggi gli stessi vini sono più armonici ed equilibrati in grado di coinvolgere maggiormente chi assaggia. Personalmente trovo la cantina molto interessante.



Podere Fontemorsi
S.S. via delle Colline
50040 Montescudaio (PI)
Tel. 0583.349025 fax. 0583.394537
www.fontemorsi.it

"Igt Toscana Rosato Fontemorsi" '07
Sangiovese 100%
Da 8 a 10 euro

Il podere Fontemorsi si estende su una superficie di ventidue ettari coltivati per la maggior parte a vigneto. La produzione vinicola è legata ai vitigni di tradizione locale: sangiovese, canaiolo e malvasia rossa ma anche merlot e cabernet. Il rosato è prodotto con grande attenzione in cantina tramite una macerazione a temperatura controllata che ha dato ottimi risultati per questa azienda emergente che segue la filosofia del biologico.

La bontà di un vino rosato parte dalla bellezza del colore e questo vino si presenta con una bella veste color salmone con riflessi grigio violacei a indice di una conservata freschezza.

Immediato in apertura con sentori di ciliegia, ribes e amarena. Poi sfumature erbacee con piccole evidenze affumicate. Piacevole. Di intensità ottima, composta, senza sbavature e con una lunghezza di media profondità. Elegante per la sua tipologia.

Al palato mostra un carattere femminile, buona l'intensità e ottima la lunghezza che termina con un ricordo diviso tra il frutto e l'erbaceo. Solo qualche piccola indecisione al palato in certi momenti con l'alcol che sovrasta. Ottimo comunque l'equilibrio generale e la coerenza tra naso e bocca. Da provare con dei fusilli ai fiori di zucca e gamberetti.

Della stessa azienda si segnala anche:






"Igt Toscana Guadipiani" '06
Sangiovese 70 % - Cabernet Sauvignon 30 %
Rosso rubino con ricordi violacei e di eccellente tonalità ed intensità.


Al naso è ancora chiuso, non ancora completamente formato. Si notano sensazioni di frutta rossa e nera fresca assieme a chiare sensazioni di cacao, vaniglia, attraversate da venature erbacee leggerissime a cui si unisce un'affumicatura splendida. Di buona intensità e persistenza. Mallo di noce, ribes rosso, more, speziatura leggera, pepe verde, noce moscata fresca, iris, rose, tratti vinosi, viole, erbe aromatiche. In bocca è pieno, grintoso, intenso e persistente con aromi che ricordano la frutta e le spezie fresche. Tannino ancora verde. Il finale è fruttato e floreale.

Bel vino ricco di gusto che chiaramente si sta armonizzando e come tutti i vini in questo punto di vita mostrano un carattere adolescenziale, nervoso ben espresso con quella che spesso si definisce la parte "dura" del vino, ovvero, acidità e tannino in primis. Si nota però anche una struttura in grado di reggere tutto questo, in grado di reggere un'armonizzazione positiva futura del vino, e quindi, un miglioramento in grado di raccogliere in un unico sorso la bontà ancora non espressa completamente di questo vino.

Italia del vino

Seleziona l'argomento e clicca sulla regione

-  Cantine
-  Vini
-  Schede DOC
-  News
-  Altre risorse




Navigazione testuale

EREDI CAIMI s.r.l.
Imballaggi industriali

PRENOTA OGGI LA SOLUZIONE MIGLIORE

PER FAR VIAGGIARE I TUOI VINI

- scatole
- polistirolo
- bancai
- tubi
- varie



http://www.vinit.net/vini/Il_Profumo_del_Gusto/Podere_Fontemorsi_passione_per_la_qualit_5795.html

"Spazzavento" '06

Sangiovese 70% merlot 30 %

Rosso rubino fitto con lievi riflessi granata.

Al naso mostra un carattere timido. I toni sono sommessi e le sensazioni sono quelli della confettura e della frutta sotto spirito con toni appena affumicati. Di media intensità ma con una persistenza più lunga e soddisfacente. Di buona finezza e dall'equilibrio olfattivo ancora precario. Manca un po' di chiarezza, di nitidezza olfattiva.

Al palato ha corpo e mostra una frutta piena matura oltre che confettura e spezie. Tannico e fresco. Si presenta ancora come un vino rustico a tratti nervoso ma in procinto di migliorare alcuni tratti che lo renderanno più nobile e seducente. Sta semplicemente crescendo.

Assaggio del giorno dopo: è sempre interessante riassaggiare le bottiglie esaminate dopo un paio di giorni dall'apertura. Serve per comprendere meglio il carattere del vino stesso.

Così è stato per lo "Spazzavento" '06 ed ecco le impressioni.

"...I toni olfattivi sono più chiari, evidenzia sentori di frutta sottospirito con guizzi di frutta fresca e spezie. Intenso e persistente. La nota di persistenza è sottile e continuativa. Piacevole con finale affumicato.

Piacevole l'equilibrio delle note erbacee che compensa il quadro con la frutta rossa piccola.

Si riconosce: ribes, ciliegia, more, toni di lampone, confettura di frutta, cacao, iris, Leggere sfumatura di caramella inglese..."

AL palato di carattere pieno e fruttato con un passo di bocca nervoso tendenzialmente rustico. Tannino evidente come è evidente l'equilibrio che deve ancora raggiungere..."

Nota: Tutti gli assaggi sono stati effettuati nel mese di febbraio.



Tag: toscana, fabiomagnani, fontemorsi, montescudaio, rosato, glistappati, podere, spazzavento, guadiplani

