

SCOPONE



MONTALCINO

Armonizzato tra le colline della Toscana Centrale ad una altezza di 450 m s.l.m. e in una posizione geografica particolarmente felice, la Ferreria Scopone ha una produzione limitata, finalizzata alla massima qualità. Parte della produzione di Rosso è ritagliata secondo la tradizione etrusca, sotto il controllo della Comunità Etrusca di Firenze, e immessa sul mercato con l'etichetta Rosso di Montalcino, vino *Kamber*.

Scopone

Scopone Soc. Agr. Srl
 Località Podere Scopone 100 - 52024 Montalcino (SI) - tel. 059929668 fax 059929678 - info@vinscopone.com - www.vinscopone.com - Responsabili della produzione: Graziano Grassini (Montep), Theresa Rajpon Grassini (Tinkare e Imp. Commerciali) - Anno avviamento: 1995 - Vini prodotti: 5 - ☎: 50.000 - Eтары: 12 - Uvinioli acquistati: solo uve di proprietà - ☎: si - ☎: si - ☎: no

IL MIGLIOR VINO

Brucello di Montalcino 2006 **88**

Assistenza: 37 - Equilibrio: 29 - Integrità: 27



Sensazioni gran vino per forza abbinate a morbidezza. Il suo corpo al naso lo espone per un certo, quello speziato, dolcemente intenso e mentosamente animato; per l'altra verso, quello del frutto, decisamente tannico, per il corpo, uno questo termine esprime qui l'eccezionale concentrazione estrattiva, la grande ricchezza d'espressione che questo campione mantiene,

alla stessa impattante potenza, durante tutta la degustazione. Si è detto della sua morbidezza, davvero inusitata e avvolgente. Non solo al momento del sorso, ma anche quando deglutito, il suo corpo armonicamente spezzato lo si avverte, balsamico, pulcino in ogni per ora.

Informazioni ☎ - ☎: 059929668 - ☎: D - ☎: 14.000 - ☎: Sangiovese Grosso

Impressioni del produttore: Un'annata da sogno, l'edipo ha amato lavorare su un prodotto così bello, nato da un lavoro in vigna costante e da un incedimento meteo-ologico ideale. Scopone è orgoglioso di presentare questa annata di Brucello che corrisponde perfettamente ai purissimi che ci avevano posti.

GLI ALTRI VINI

Il Gregoriano Sant'Antimo 2007 **87**

C: 21 - E: 27 - I: 26 - ☎ - ☎: 10.000 - ☎: Sangiovese Grosso 80%, Petit Verdot 20%

Rosso di Montalcino 2006 **82**

C: 30 - E: 26 - I: 26 - ☎ - ☎: 9.000 - ☎: Sangiovese Grosso

Commento Conclusivo

Sticchiere di gran pregio quello di Scopone. Di assistenza potremo spezzare il Rosso di Montalcino 2006, ancor più decisamente profondo e potente il Gregoriano Sant'Antimo 2007. Fra i migliori del millennio quanto a morbidezza e integrità d'aroma il Brucello di Montalcino 2006. Il suo pastoso corpo si apre davvero armonico al palato mentosamente balsamico al suo limpido offeso. Finisce in sottintesa di campione puro, compiacente.

Indici Qualitativi Complessivi

IP complessivi: 81,33 (-1,77%) (QOT) 1,69

Indici complessivi: C: 31 - E: 27,33 - I: 26