

ANNO DI FONDAZIONE 1993  
 TITOLARE Moreno Petrini  
 TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE 70.000  
 VENDITA DIRETTA  
 VISITE APERTE SU PRENOTAZIONE  
 ETTARI DI VIGNETO 20

VITICOLTURA BIOLOGICA CERTIFICATA  
 VITICOLTURA BIODINAMICA CERTIFICATA  
 PRODUZIONE DI OLIO

Una vera fusione intellettuale quella che fa nascere i vini di questa importante cantina della Lucchesia. Moreno Petrini e l'enologo Saverio Petrilli creano vini di grande pulizia e di grande coerenza territoriale. Vini basati su una viticoltura biodinamica e che hanno una grande tecnica espressiva, che trova la sua sublimazione nell'elevazione in legno nelle vecchie e confuse cantine della villa padronale. I vigneti posizionati su altezze differenti e rinnovati negli ultimi anni permettono una tavolozza di uve invidiabile.

96 € 80,00

**Colline Lucchesi Tenuta di Valgiano 2016**  
 Da uve sangiovese 70%, merlot e syrah. Barrique per un anno, poi altrettanto in vasche di cemento. Rubino pieno. Naso etereo, con note di pietra focaia e mora che abbracciano kirsch e cenni vegetali. All'assaggio i tannini sono presenti e scapitanti, ma croccanti e di bella qualità, la bocca è saporita e di grande precisione formale, l'acidità rinfresca il sorso e il lungo finale.

92 € 23,00

**Colline Lucchesi Palistorti di Valgiano 2017**  
 Da uve sangiovese 70%, syrah 15%, merlot 15%. Matura in barrique per 12 mesi. Rubino porpora. Il fruttato al naso richiama amarena e visciole un po' surmature, l'arancia sembra spremuta. La bocca risulta appena contratta per via dei tannini un po' più estratti, ma l'amarena è ricca, c'è spinta progressiva e l'acidità si presenta succosa nel finale.

## ★★ TENUTA DODICI

Località Poggio Gobbo - Frazione Grilli  
 58023 Gavorrano (GR)  
 Tel. +39 366 9399594  
 sales@tenutadodici.com  
 www.tenutadodici.com  
 Tenuta12

Tra i primi a salire sull'Etna a Passopisciaro, Andrea Franchetti ha dimostrato le sue ambizioni e la sua capacità di puntare al massimo con questa tenuta in Val d'Orcia, laddove nessuno aveva piantato vigneti, con una densità così elevata. Livello elevatissimo di lavoro e impegno con vendemmie che prevedono 10, 15 o anche 20 passaggi in vigna per avere il frutto perfetto da vinificare.

98 € 280,00

**Tenuta di Trinoro 2018**  
 Da uve cabernet franc, merlot e saldi di cabernet sauvignon e petit verdot, 12 mesi in barrique. Rubino scuro ma brillante. Profumo di notevole impatto e persistenza con note di grafite, cedro e piccoli frutti neri e rossi. Il tocco affumicato dona complessità come la leggera speziatura. Bocca compatta ed equilibrata con tannini raffinati e una sapidità inaspettata che portano a una grande bevibilità. Il finale è succoso, intenso, molto persistente. Bellissimo.

97 € 200,00

**Palazzi 2018**  
 Da uve merlot, matura in barrique per circa 12 mesi poi cemento. Rubino intenso. Estremamente variegato all'olfatto con note di ciliegia, ribes e un tocco floreale accattivante, in lontananza il sottobosco balsamico. Trama gustativa intensa, sapida con solo un vago accenno tannico perfettamente integrato nella progressione che si svela in un finale di rara complessità e lunghezza. Un vino che ha eleganza e grande attinenza al territorio.

94 € 70,00

**Campo di Tenaglia 2018**  
 Da uve cabernet franc, matura in barrique di varia provenienza ed età per 8 mesi poi cemento. Rubino molto intenso. Olfatto complesso tra note di macchia mediterranea, frutti di bosco e un accattivante cenno fumé. Cumino e grafite nel finale. Trama gustativa serrata ed elegante e progressione succosa e raffinata grazie a tannini molto integrati e fini. Finale integro e persistente.

## ★★ TENUTA DI VALGIANO

Via di Valgiano, 7  
 55018 Capannori (LU)  
 Tel. +39 0583 402271  
 info@valgiano.it  
 www.valgiano.it  
 tenutadivalgiano

molissimo a Ginevra Venerosi Pesciolini che negli anni ha presentato vini di grande caratura tecnica imponendo uno stile chiaro per questo territorio. Una grande cura del vigneto con rese basse; una cantina antica nella struttura ma moderna nelle idee ha fatto sì che il Veneroso, a base sangiovese, e il Nambrot, da uve merlot, siano entrati di prepotenza nel gotha toscano.

95 € 40,00

**Terre di Pisa Nambrot 2017**  
 Da uve merlot 70%, cabernet sauvignon 20%, petit verdot 10%. Barrique per 18 mesi. Rubino molto intenso e vivo. Speziato, balsamico e fruttato, con note di lampone, china, accenni di resina e di spezie dolci. Sapore deciso e corposo ma agile, con tannini fitti e levigati, corpo di notevole spessore, caldo, ricco e di formidabile persistenza.

91 € 14,00

**Ghizzano Rosso 2018**  
 Da uve sangiovese 90%, merlot 10%. Un anno fra acciaio e cemento. Rubino luminoso e vivo. Fruttato, con classici sentori di ciliegia, poi arancia rosata, lieve pietra focaia. Sapore agile e salino, teso, di piacevole bevibilità, con finale di buona lunghezza.

90 € 14,00

**Ghizzano Bianco 2019**  
 Da uve vermentino 45%, trebbiano toscano 40% (in parte fermentato sulle bucce per 3 giorni), malvasia lunga. Acciaio per 3 mesi. Giallo paglia intenso. Note floreali e fermentative, lieve pietra focaia, poi accenni di frutta esotica e di anice. Sapore molto salino, caldo, teso e "mediterraneo", con buona persistenza.

## ★★ TENUTA DI TRINORO

Via Val d'Orcia, 15  
 53047 Sarteano (SI)  
 Tel. +39 0578 267110  
 info@vinifranchetti.com  
 www.vinifranchetti.com/it/tenuta-di-trinoro  
 TenutadiTrinoro  
 @TenutadiTrinoro

ANNO DI FONDAZIONE 1995  
 TITOLARE Andrea Franchetti  
 TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE 90.000  
 VENDITA DIRETTA  
 VISITE APERTE SU PRENOTAZIONE  
 ETTARI DI VIGNETO 23

ANNO DI FONDAZIONE 2010  
 TITOLARE Konstantin Tuvykin e Nikita Mikhalkov  
 TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE 90.000  
 VENDITA DIRETTA  
 VISITE APERTE SU PRENOTAZIONE  
 ETTARI DI VIGNETO 11

Konstantin Tuvykin, che in Russia ha una grande azienda per la produzione di autobus, ha realizzato il suo sogno di produrre vino in Maremma. Dopo avere acquistato anni addietro una villa a Massa Marittima con annessi tre ettari di vigneto ha completato il tutto rilevando altri 11 ettari a Gavorrano e costruendo la cantina. Tenuta Dodici è nata così, con in più la partecipazione di Nikita Mikhalkov, grande amico e soprattutto regista di fama internazionale, che è entrato nell'impresa.

92 € 28,00

**Maremma Toscana Rosso Oci Ciornie 2016**

Da uve merlot, sangiovese, cabernet sauvignon, ciliegio, syrah e alicante, vinificate separatamente. Barrique per 15 mesi. Rubino granato intenso. Avvolgente ed etereo, note di confettura di visciola, ciliegia nera, poi note balsamiche, di macchia mediterranea e sentori speziati. Potente, caldo, pieno, con tannini bene integrati. Molto "maremmano".

90 € 18,00

**Urga 2016**  
 Da uve sangiovese 50% e cabernet sauvignon. Barrique per 15 mesi. Rubino granato intenso. Etereo e speziato, avvolgente, nitido, con sentori di tabacco biondo, vaniglia, ciliegia scura, mirtillo, poi accenni balsamici in sottofondo. Sapore caldo, corposo, con tannini appena evidenti e ottima persistenza.

89 € 10,00

**Maremma Toscana Vioignier 2019**  
 Da uve vignier. Acciaio. Giallo paglia brillante. Floreale e lievemente aromatico al naso, varietale, con note di ananas, pesca gialla e lieve mango. Sapore salino, piacevole, caldo, teso, con corpo di buon peso.

## ★★ TENUTA GUADO AL TASSO

Strada Bolgherese, km 3,9 - Località Bolgheri  
 57020 Castagneto Carducci (LI)  
 Tel. +39 0565 74735  
 guadoaltasso@antimori.it