

MONTEVECCHIO
ISOLANI

dal 1456



Montevecchio Isolani

Società Agricola Cavazza Isolani S.s.

Via San Martino, 5, 40050 Monte S. Pietro, BO - tel +39 051231434 - fax +39 051261492 - f.guerriero@isolani.it - www.montevecchioisolani.it - Responsabili della produzione: Gualtiero Cavazza Isolani (Titolare), Giovanni Fraulini (Enologo), Federica Guerriero (Resp. Commerciale) - Anno avviamento: 1456 - Vini prodotti: 6 - €20.000 - Ettari: 13,3 - Uve acquistate: solo uve di proprietà - 📍 - 📞 - 🏠

IL MIGLIOR VINO

Palazzo di Montevecchio

Riserva 2009

93

Consistenza: 33 - Equilibrio: 31 - Integrità: 29

Sensazioni: si vede poco qui all'occhio, eppur quanto si vede. Si vede poco perchè il campione è massimamente colorato; si vede tanto per il suo blocco di tinta cromatica, in realtà uva pura in concentrato estratto: lei che impedisce ad ogni luminoso raggio di filtrare. Gran massa di colore, gran massa di frutto prugnoso, di fragola e lampone. Strati di polpa e tannino che comunque, per via della dolcezza concessa dal turgore, dal nitore, dall'integrità ossidativa e dalla carica aromatica, giungono ben profondamente dolci. Un vino di somma possanza, di rara suadanza e vigore enologico, con frutto assai limpidamente speziato in ogni profusione. Che viola in linfa ha qui essudato la sua terra nativa.



Informazioni: 🍷 - 📅 30/07/20 - 📍 C - €1.100 - 🍷 Cabernet Sauvignon

Impressioni del produttore: ottenuto da uve Cabernet Sauvignon sapientemente potate e diradate per ottenere l'opportuna concentrazione, raccolte a maturazione piena, affinato in parte tre anni in barriques di rovere francese di Allier e di Nevers e rovere americano. Il vino ottenuto permette di apprezzare tutte le doti meravigliose del vitigno. I profumi sono complessi e armoniosi con note di confettura di more, vaniglia, cannella e liquirizia, piacevolmente persistenti, il sapore indimenticabile, morbido, con nobili tannini finali è perfettamente bilanciato. Vino da meditazione, da abbinare con cacciagione e selvaggina, carré di maiale, brasati e carni glassate, formaggi stagionati e di fossa. Temperatura ottimale di servizio 20° C.

I vigneti di Montevecchio Isolani sono situati ad un'altitudine di 210 metri sul livello del mare sulle prime pendici dell'Appennino Emiliano, su di un terreno sedimentario argillo-sabbioso che originariamente costituiva il fondo del mare, come testimoniano le conchiglie fossili presenti in abbondanza. I vigneti sono curati direttamente dal titolare e dai suoi collaboratori dal momento dell'impianto lungo tutte le fasi di lavorazione, dalla potatura alla raccolta. Dalla vendemmia 2015, i vini di Montevecchio Isolani sono certificati biologici.

GLI ALTRI VINI

PIGNOLETTO SUPERIORE BIO 2018 IP: 91

C: 31 - E: 30 - I: 30 - 🍷 - €3.400 - 🍷 Grechetto gentile

SPUMANTE BRUT BIO IP: 90

C: 31 - E: 30 - I: 29 - 🍷 - €3.400 - 🍷 Grechetto gentile

ROSSO BOLOGNA RISERVA 2012 IP: 88

C: 32 - E: 29 - I: 27 - 🍷 - €3.450 - 🍷 Cabernet Sauvignon 70%, Merlot 30%

Commento Conclusivo

Rara la fitezza estrattiva rivelata dal Pignoletto Superiore Bio 2018 di Montevecchio Isolani: fra i più ricchi e concentrati mai testati, e davvero limpido all'olfatto. Allo stesso modo desueta la fitezza, qui briosa, dello Spumante Brut Bio, quella tannicamente maestosa del Rosso Bologna Riserva 2012, al palato morbido e speziato balsamicamente in aroma. Massima quella del Palazzo di Montevecchio Riserva 2009: un vino di eccezionale potenza, fitezza, volume, che con gran morbidezza al palato esprime la sua sontuosa consistenza estrattiva. Un capolavoro della natura nella sua compositiva uva, che l'enologo trasla con gran rispetto del suo primo contenuto d'aroma. Complimenti.

Indici Qualitativi Complessivi:

IP complessivo: 90,5; QQT: 5,19

Indici complessivi: C: 31,75 - E: 30 - I: 28,75