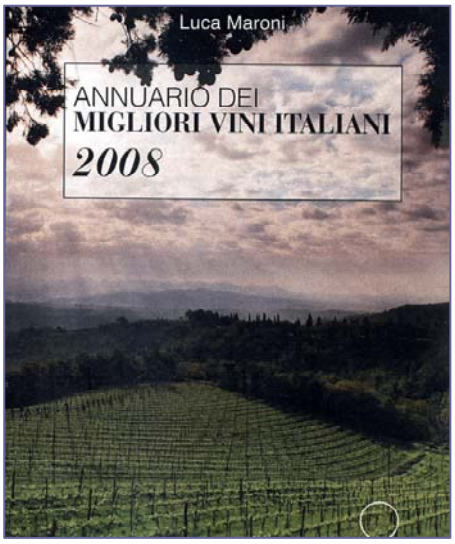
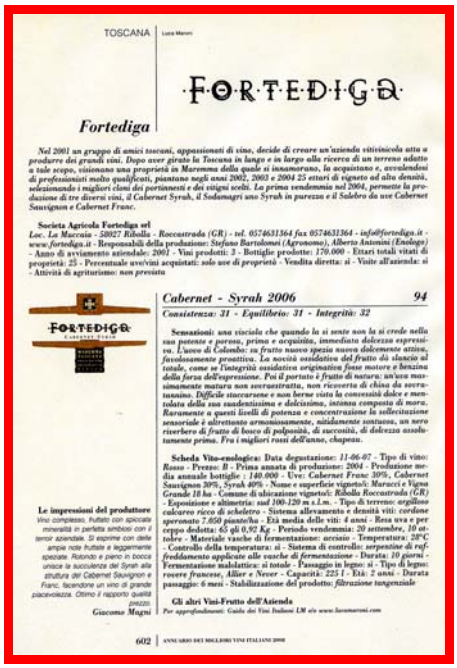
＜テスタマッタ，サッシカイア，オルネライア，ソライアに完全勝利！＞

フォルテディガのカベルネ/シラーの 2006 ヴィンテージは，
『ルカ・マローニ』2008 年版で，全 629 本のトスカーナワインの中で，テスタマッタ，
サッシカイア，オルネライア，ソライア，パレオ・ロッソ，スイサッシ，サパイオなどを押さえ
見事ナンバー2 となる 94 点を獲得しました。

●フォルテディガ　ガベルネ/シラー2005　　94 点

●ソライア 2004	91 点
●オルネライア 2004	90 点
●サッシカイア 2004	87 点
●テスタマッタ 2005	86 点





TOSCANA | Luca Maroni

FORTEDIGA

Fortediga

Nel 2001 un gruppo di amici toscani, appassionati di vino, decide di creare un'azienda vitivinicola atta a produrre dei grandi vini. Dopo aver girato la Toscana in lungo e in largo alla ricerca di un terreno adatto a tale scopo, visionano una proprietà in Maremma dello quale si innamorano, la acquistano e, avvalendosi di professionisti molto qualificati, piantano negli anni 2002, 2003 e 2004 25 ettari di vigneto ad alta densità, selezionando i migliori cloni dei portinnesti e dei vitigni scelti. La prima vendemmia nel 2004, permette la produzione di tre diversi vini, il Cabernet Syrah, il Sodamagri uno Syrah in purezza e il Salebro da uve Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc.

Società Agricola Fortediga srl
Loc. La Maccaia - 58027 Ribolla - Roccastrada (GR) - tel. 0574631364 fax 0574631364 - info@fortediga.it - www.fortediga.it - Responsabili della produzione: *Stefano Bartolomei (Agronomo), Alberto Antonini (Enologo)* - Anno di avviamento aziendale: *2003* - Vini prodotti: 3 - Bottiglie prodotte: *170.000* - Ettari totali vitati di proprietà: 25 - Percentuale uve/vini acquistati: *solo uve di proprietà* - Vendita diretta: si - Visite all'azienda: si - Attività di agriturismo: *non prevista*

FORTEDIGA

Cabernet - Syrah 2006 — *94*

Consistenza: 31 - Equilibrio: 31 - Integrità: 32

Sensazioni: una viaciola che quando la si sente non la si crede nella sua potenza e purezza, prima e acquistita, immediata dolcezza espressiva. L'uovo di Colombo: su frutto nuovo spezia nuova dolcemente attiva, facilissimamente prosittica. La novità ossidativa del frutto dà slancio al totale, come se l'integrità ossidativa originaliza fosse motore e benzina della forza dell'espressione. Poi il portato è frutto di natura: un'uva mazzisimamente matura non sovrastrutta, non ricoverta di china da sovratannino. Difficile staccarsene e non berne ciò la concessità dolce e mantolata della sua sandentissima e dolcissima, intensa composta di mora. Raramente a questi livelli di potenza e concentrazione la sollecitazione sensoriale è allrettanto armoniosamente, nitidamente sostiosa, un nero riverbero di frutto di bosco di polposità, di succosità, di dolcezza assolutamente prima. Fra i migliori rossi dell'anno, chapeau.

Scheda Vito-enologica: Data degustazione: *11-06-07* - Tipo di vino: *Rosso* - Prezzo: *E* - Prima annata di produzione: *2004* - Produzione media annuale bottiglie : *140.000* - Uve: *Cabernet Franc 30%, Cabernet Sauvignon 30%, Syrah 40%* - Nome e superficie vigneto/i: *Marucci e Vigna Grande 10 ha* - Comune di ubicazione vigneto/i: *Ribolla Roccastrada (GR)* - Esposizione e altimetria: *sud 100-120 m s.l.m.* - Tipo di terreno: *argilloso calcareo ricco di scheletro* - Sistema allevamento e densità viti: *cordone speronato 7.850 piante/ha* - Età media delle viti: *4 anni* - Resa uva e per ceppo dedotta: *65 gli 0,92 Kg* - Periodo vendemmia: *20 settembre, 10 ottobre* - Materiale vasche di fermentazione: *acciaio* - Temperatura: *28°C* - Controllo della temperatura: si - Sistema di controllo: *serpentine di raffreddamento applicate alle vasche di fermentazione* - Durata: *10 giorni* - Fermentazione malolattica: *si totale* - Passaggio in legno: si - Tipo di legno: *rovere francese, Allier e Never* - Capacità: *225 l* - Età: *2 anni* - Durata passaggio: *6 mesi* - Stabilizzazione del prodotto: *filtrazione tangenziale*

Le impressioni del produttore
Vino complesso, frutato con spiccate mineralità in perfetta simbiosi con il terroir aziendale. Si esprime con delle ampie note frutate e leggermente speziate. Rotondo e pieno in bocca unisce la succulenza del Syrah alla struttura del Cabernet Sauvignon e Franc, facendone un vino di grande piacevolezza. Ottimo il rapporto qualità prezzo.
Giacomo Magni

Gli altri Vini-Frutto dell'Azienda
Per approfondimenti: Guida dei Vini Italiani LM sito www.luramaroni.com

602 | ANNUARIO DEI MIGLIORI VINI ITALIANI 2008

Luca Maroni | TOSCANA

Azienda Agricola
BIBI GRAETZ

Testa Matta
Bibi Graetz

Bibi Graetz è uno dei produttori più vivaci del panorama viticolo toscano. La sua azienda è situata sulla collina di Fiesole e le vigne si affacciano sulla città di Firenze. Il suo percorso viticolo è incentrato sull'utilizzo dei più rappresentativi vitigni toscani coltivati con un trattamento "di lusso" che si può definire "rinascimentale" per il grande utilizzo di manodopera. I vini rossi sono realizzati con il Sangiovese, il Colorino, il Canaiolo e in piccola parte con Moscato nero e Malvasia nera. Per il vino bianco viene utilizzata l'Ansonica, coltivata da millenni sull'Isola del Giglio, una piccola isola dell'Arcipelago Toscano. L'Ansonica è coltivata in vigne di 80 anni, interamente lavorate a mano ancora oggi con l'aiuto di somari.

Az. Agricola Testamatta di Bibi Graetz
Via di Vincigliata, 19 - 50014 Fiesole (FI) - tel. 055597289, 055597222 fax 055597155 - info@bibigraetz.com - www.bibigraetz.com - Responsabili della produzione: *Bibi Graetz (Titolare)* - Anno di avviamento aziendale: *1999* - Vini prodotti: 6 - Bottiglie prodotte: *50.000* - Ettari totali vitati di proprietà: *37* - Percentuale uve/vini acquistati: *solo uve di proprietà* - Vendita diretta: no - Attività di agriturismo: *non prevista*

Testamatta 2005 — *86*

Consistenza: 31 - Equilibrio: 28 - Integrità: 27

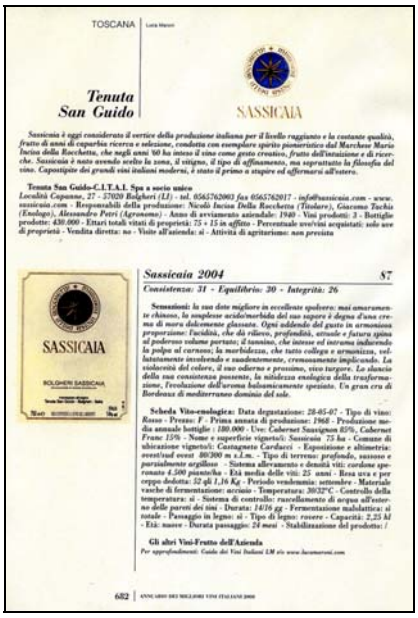
Sensazioni: una possente, potente, speziata crema di frutto. Frutto e spezie in dolce accordo, ad altissimo volume aromatico. Pochi i vini che nonostante il nero del colore riescono ad esprimere dolce morbidezza frutto/speziata invece di chiome ad amare note di caffè. Qui ci siamo, la dolcezza promana abbondante, densa, continua e netta sin dalla prima imbeccata olfattiva. Imbeccata che è allora meglio dire vanigliata carezza. Qualificante più ancora del dosaggio frutto/spezie, il balance gustativo morbidezza/tannino. La dolcezza del profumo trasla infatti compiutamente al palato, avvolgente con il suo polposo sapore sia in ingresso che in deglutizione. Un'uva costituita fittissima e compiutamente matura alla base di una piacevolezza sensoriale tanto consistente ed equilibrata. Un frutto in vino nitidamente, enologicamente trasformato.

Scheda Vito-enologica: Data degustazione: *16-07-07* - Tipo di vino: *Rosso* - Prezzo: *E* - Prima annata di produzione: *2000* - Produzione media annuale bottiglie : *18.000* - Uve: *Sangiovese* - Nome e superficie vigneto/i: *Vincigliata 37 ha* - Comune di ubicazione vigneto/i: *Fiesole* - Esposizione e altimetria: *sud 200-220 m s.l.m.* - Tipo di terreno: *argille e galestri di medio impasto* - Sistema allevamento e densità viti: *guyot e doppio guyot 4.500 piante/ha* - Età media delle viti: *35 anni* - Resa uva e per ceppo dedotta: *25 gli 0,56 Kg* - Periodo vendemmia: *prima decade di ottobre* - Materiale vasche di fermentazione: *barriques aperte* - Temperatura: *sotto i 28°C* - Controllo della temperatura: si - Sistema di controllo: *manuale* - Durata: *18-20 gg.* - Fermentazione malolattica: *si totale* - Passaggio in legno: si - Tipo di legno: *barriques* - Capacità: *2,25 hl* - Età: *1° e 2° passaggio* - Durata passaggio: *21-22 mesi* - Stabilizzazione del prodotto: /

Gli altri Vini-Frutto dell'Azienda
Per approfondimenti: Guida dei Vini Italiani LM sito www.luramaroni.com

TESTAMATTA
TOSCANA

ANNUARIO DEI MIGLIORI VINI ITALIANI 2008 | 629



TOSCANA | Luca Maroni

Tenuta
San Guido

SASSICAIA

Sassicaia è oggi considerato il vertice della produzione italiana per il livello raggiunto e la costante qualità, frutto di anni di capariba ricerca e selezione, condotta con esemplare spirito pionieristico dal Marchese Mario Incisa della Rocchetta, che negli anni '60 ha intuito il vino come grato creatino, frutto dell'intuizione e di ricerche. Sassicaia è nato avendo scelto la zona, il vitigno, il tipo di affinamento, ma soprattutto la filosofia del vino. Capostipite dei grandi vini italiani moderni, è stato il primo a stupire ed affermarsi all'estero.

Tenuta San Guido-C.I.T.A.I. Spa a socio unico
Località Capanne, 27 - 57020 Bolgheri (LI) - tel. 0565762003 fax 0565762017 - info@sassicaia.com - www.sassicaia.com - Responsabili della produzione: *Nicolò Incisa Della Rocchetta (Titolare), Giacomo Tachis (Enologo), Alessandro Petri (Agronomo)* - Anno di avviamento aziendale: *1940* - Vini prodotti: 3 - Bottiglie prodotte: *430.000* - Ettari totali vitati di proprietà: *75 + 15 in affitto* - Percentuale uve/vini acquistati: *solo uve di proprietà* - Vendita diretta: no - Visite all'azienda: si - Attività di agriturismo: *non prevista*

SASSICAIA
BOLGHERI SASSICAIA

Sassicaia 2004 — *87*

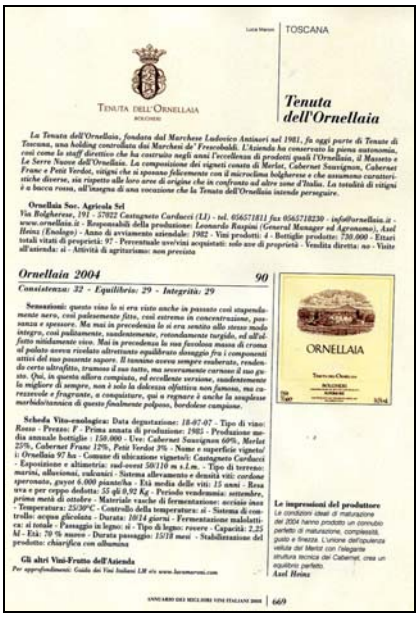
Consistenza: 31 - Equilibrio: 30 - Integrità: 26

Sensazioni: la sua dote migliore in eccellente spolvero: mai amaramente chinoso, la soapiesse acido/morbida del suo sapore è degna d'una crema di mora dolcemente glassata. Ogni addendo del gusto in armonioso proporzione: l'acidità, che dà rilievo, profondità, attitude e futura spina al poderoso volume portato; il tannino, che intesse ed intrama indurendo la polpa al carnoso; la morbidezza, che tutto collega e armonizza, vellutatamente incolorando e soadentemente, cremosamente implicando. La violacetà del colore, il suo odierno e prossimo, vivo turgore. Lo slancio della sua consistenza possente, la nitidezza enologica della trasformazione, l'evoluzione dell'aroma balsamicamente speziato. Un gran cru di Bordeaux di mediterraneo dominio del sole.

Scheda Vito-enologica: Data degustazione: *28-05-07* - Tipo di vino: *Rosso* - Prezzo: *F* - Prima annata di produzione: *1968* - Produzione media annuale bottiglie : *180.000* - Uve: *Cabernet Sauvignon 85%, Cabernet Franc 15%* - Nome e superficie vigneto/i: *Sassicaia 75 ha* - Comune di ubicazione vigneto/i: *Castagneto Carducci* - Esposizione e altimetria: *ovest/sud ovest 80/300 m s.l.m.* - Tipo di terreno: *profondo, sassoso e parzialmente argilloso* - Sistema allevamento e densità viti: *cordone speronato 4.500 piante/ha* - Età media delle viti: *25 anni* - Resa uva e per ceppo dedotta: *52 gli 1,16 Kg* - Periodo vendemmia: settembre - Materiale vasche di fermentazione: *acciaio* - Temperatura: *30/32°C* - Controllo della temperatura: si - Sistema di controllo: *raccellamento di acqua all'esterno delle pareti dei tini* - Durata: *14/16 gg* - Fermentazione malolattica: si totale - Passaggio in legno: si - Tipo di legno: *rovere* - Capacità: *2,25 hl* - Età: *nuove* - Durata passaggio: *24 mesi* - Stabilizzazione del prodotto: /

Gli altri Vini-Frutto dell'Azienda
Per approfondimenti: Guida dei Vini Italiani LM sito www.luramaroni.com

682 | ANNUARIO DEI MIGLIORI VINI ITALIANI 2008



Luca Maroni | TOSCANA

TENUTA DELL'ORNELLAIA
BOLGHERI

Tenuta
dell'Ornellaia

La Tenuta dell'Ornellaia, fondata dal Marchese Ludovico Antinori nel 1981, fa oggi parte di Tenute di Toscana, una holding controllata dai Marchesi de' Frescobaldi. L'Azienda ha conservato la piena autonomia, così come lo staff direttivo che ha costruito negli anni l'eccellenza di prodotti quali l'Ornellaia, il Masseto e Le Serre Nuove dell'Ornellaia. La composizione dei vigneti consta di Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc e Petit Verdot, vitigni che si sposano felicemente con il microclima bolgherese e che assumono caratteristiche diverse, sia rispetto alle loro aree di origine che in confronto ad altre zone d'Italia. La totalità di vitigni è a bacca rossa, all'insegna di una vocazione che la Tenuta dell'Ornellaia intende perseguire.

Ornellaia Soc. Agricola Srl
Via Bolgherese, 191 - 57022 Castagneto Carducci (LI) - tel. 0565721811 fax 0565718230 - info@ornellaia.it - www.ornellaia.it - Responsabili della produzione: *Leonardo Raspini (General Manager ed Agronomo), Axel Heinz (Enologo)* - Anno di avviamento aziendale: *1982* - Vini prodotti: 4 - Bottiglie prodotte: *720.000* - Ettari totali vitati di proprietà: 97 - Percentuale uve/vini acquistati: *solo uve di proprietà* - Vendita diretta: no - Visite all'azienda: si - Attività di agriturismo: *non prevista*

Ornellaia 2004 — *90*

Consistenza: 32 - Equilibrio: 29 - Integrità: 29

Sensazioni: questo vino lo si era visto anche in passato così stupendamente nero, così palesemente fitto, così estremo in concentrazione, possanza e spessore. Ma mai in precedenza lo si era sentito allo stesso modo integro, così palesemente, soadentemente, rotondamente turgido, ed all'al fatto nitidamente vivo. Mai in precedenza la sua fecolosa massa di crema al palato aveva rivelato altrettanto equilibrato dosaggio fra i componenti attivi del suo possente sapore. Il tannino aveva sempre soaberato, reddendo certo altrofitto, tramuso il suo tutto, ma severamente carnoso il suo gusto. Qui, in questa allora compiuta, ed eccellente versione, soadentemente la migliore di sempre, non è solo la dolcezza olfattiva non famosa, ma carezzevole e fragrante, a conquistare, qui a regnare è anche la soapiesse morbido/tannica di questo finalmente polposo, bordolese campione.

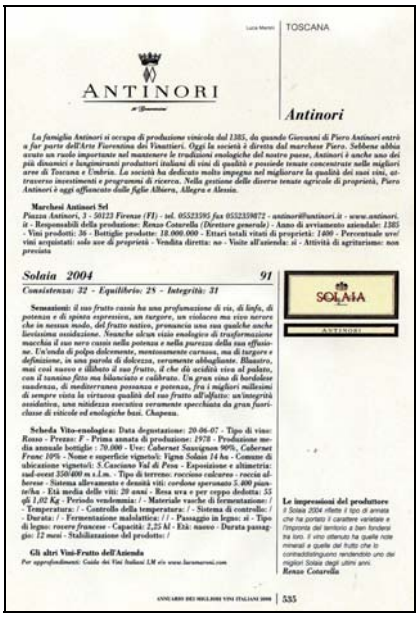
Scheda Vito-enologica: Data degustazione: *18-07-07* - Tipo di vino: *Rosso* - Prezzo: *F* - Prima annata di produzione: *1981* - Produzione media annuale bottiglie : *150.000* - Uve: *Cabernet Sauvignon 60%, Merlot 25%, Cabernet Franc 12%, Petit Verdot 3%* - Nome e superficie vigneto/i: *Ornellaia 97 ha* - Comune di ubicazione vigneto/i: *Castagneto Carducci* - Esposizione e altimetria: *sud-ovest 50/110 m s.l.m.* - Tipo di terreno: *marini, alluvionici, vulcanici* - Sistema allevamento e densità viti: *cordone speronato, guyot 6.000 piante/ha* - Età media delle viti: *15 anni* - Resa uva e per ceppo dedotta: *55 gli 0,92 Kg* - Periodo vendemmia: settembre, *prima metà di ottobre* - Materiale vasche di fermentazione: *acciaio inox* - Temperatura: *25/30°C* - Controllo della temperatura: si - Sistema di controllo: *acqua glicolata* - Durata: *10/14 giorni* - Fermentazione malolattica: si totale - Passaggio in legno: si - Tipo di legno: *rovere* - Capacità: *2,25 hl* - Età: *70 % nuovo* - Durata passaggio: *15/18 mesi* - Stabilizzazione del prodotto: *chiarifica con albumina*

Gli altri Vini-Frutto dell'Azienda
Per approfondimenti: Guida dei Vini Italiani LM sito www.luramaroni.com

ORNELLAIA

Le impressioni del produttore
Le condizioni climatiche di maturazione del 2004 hanno prodotto un connubio perfetto di maturazione, complessità, gusto e finezza. L'unione dell'opulenza vellute del Merlot con l'elegante struttura tecnica del Cabernet, crea un equilibrio perfetto.
Axel Heinz

ANNUARIO DEI MIGLIORI VINI ITALIANI 2008 | 669



Luca Maroni | TOSCANA

ANTINORI

Antinori

La famiglia Antinori si occupa di produzione vinicola dal 1385, da quando Giovanni di Piero Antinori entrò a far parte dell'Arte Fiorentina dei Vinattieri. Oggi la società è diretta dal marchese Piero. Sebbene abbia avuto un ruolo importante nel mantenere le tradizioni enologiche del nostro paese, Antinori è anche uno dei più dinamici e lungimiranti produttori italiani di vini di qualità e possiede tenute concentrate nelle migliori aree di Toscana e Umbria. La società ha dedicato molto impegno nel migliorare la qualità dei suoi vini, attraverso investimenti e programmi di ricerca. Nella gestione delle diverse tenute agricole di proprietà, Piero Antinori è oggi affiancato dalle figlie Albiera, Allegra e Alessia.

Marchesi Antinori Srl
Piazza Antinori, 3 - 50123 Firenze (FI) - tel. 05523595 fax 055239872 - antinori@antinori.it - www.antinori.it - Responsabili della produzione: *Renzo Cotarella (Direttore generale)* - Anno di avviamento aziendale: *1385* - Vini prodotti: 36 - Bottiglie prodotte: *18.000.000* - Ettari totali vitati di proprietà: *1400* - Percentuale uve/vini acquistati: *solo uve di proprietà* - Vendita diretta: no - Visite all'azienda: si - Attività di agriturismo: *non prevista*

Solaia 2004 — *91*

Consistenza: 32 - Equilibrio: 28 - Integrità: 31

Sensazioni: il suo frutto cassis ha una profumazione di vis, di linfa, di potenza e di spinta espressiva, un turgore, un violaceo ma vivo nerore che in nessun modo, del frutto nativo, pronuncia una sua qualche anche lievissima ossidazione. Sonoche alcun vizio enologico di trasformazione macchia il suo nero cassis nella potenza e nella purezza della sua effusione. Un'onda di polpa dolcemente, mentosamente carnosa, ma di turgore e definizione, in una parola di dolcezza, veramente abbagliante. Blasatto, mai così nuovo e illibato il suo frutto, il che dà acidità viva al palato, con il tannino fitto ma bilanciato e calibrato. Un gran vino di bordolese vendemia, di mediterranea possanza e potenza, fra i migliori millesimi di sempre vista la virtuosa qualità del suo frutto all'infatto: un'integrità assidatica, una nitidezza esecutiva veramente specchiata da gran fuoriclasse di viticole ed enologiche basi. Chapeau.

Scheda Vito-enologica: Data degustazione: *20-06-07* - Tipo di vino: *Rosso* - Prezzo: *F* - Prima annata di produzione: *1978* - Produzione media annuale bottiglie : *70.000* - Uve: *Cabernet Sauvignon 90%, Cabernet Franc 10%* - Nome e superficie vigneto/i: *Vigna Solaia 14 ha* - Comune di ubicazione vigneto/i: *S.Casciano Val di Pesa* - Esposizione e altimetria: *sud-ovest 350/400 m s.l.m.* - Tipo di terreno: *roccioso calcareo - roccia alberese* - Sistema allevamento e densità viti: *cordone speronato 5.400 piante/ha* - Età media delle viti: *20 anni* - Resa uva e per ceppo dedotta: *55 gli 1,02 Kg* - Periodo vendemmia: / - Materiale vasche di fermentazione: / - Temperatura: / - Controllo della temperatura: / - Sistema di controllo: / - Durata: / - Fermentazione malolattica: / - Passaggio in legno: si - Tipo di legno: *rovere francese* - Capacità: *2,25 hl* - Età: *nuovo* - Durata passaggio: *12 mesi* - Stabilizzazione del prodotto: /

Gli altri Vini-Frutto dell'Azienda
Per approfondimenti: Guida dei Vini Italiani LM sito www.luramaroni.com

SOLAIA
ANTINORI

Le impressioni del produttore
Il Solaia 2004 riflette il tipo di annata che ha portato il carattere variatale e l'impronta del territorio e ben fondersi tra loro. Il vino ottenuto ha quelle note minerali e quelle del frutto che lo contraddistinguono rendendolo uno dei migliori Solaia degli ultimi anni.
Renzo Cotarella

ANNUARIO DEI MIGLIORI VINI ITALIANI 2008 | 535