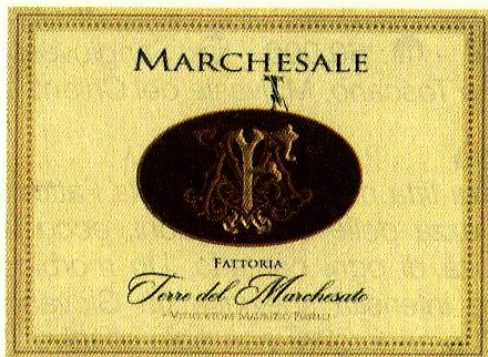


IL MIGLIOR VINO

Marchesale 2007

88

Consistenza: 32 - Equilibrio: 28 - Integrità: 28



Sensazioni: gran respiro balsamico, eucaliptoso, rivela la sua visciola possente, clo-rofillosa, la sua prugna matura, polposa e suadente. Molte le doti allora, con qualità che tende all'eccellenza giacchè alla qualifican-

te ricchezza del suo estratto, alla maestosa potenza del gusto e dell'olfatto, fa seguito un profumo davvero netto, vivo e luminoso. Un durante di bocca non soltanto dominato dal tannino, ma anzi ben morbidamente armonioso, capace di avvolgere setoso con delicatezza di polpa e di rovere mentoso. Enologia e viticoltura di rango, per rendere un cassis tanto ricco e per nulla stanco. Un gran cru di Syrah australiano ma di mediterranea potenza maestosa.

Informazioni: ● - ☎: 01-06-10 - ☎: E - Ⓜ: 2.500 - ☎: Syrah

Impressioni del produttore. *Il Marchesale con il suo carattere elegante, i suoi profumi e le note speziate al pepe verde, mostra l'alternativa ai vini di potente struttura presenti nel bolgherese.*

FATTORIA
Terre del Marchesato
 - VITICOLTORE MAURIZIO FUSELLI -
 BOLGHERI

Nel 1954 Emilio Fuselli acquista un appezzamento di terreno dal Marchese Incisa Della Rocchetta. La produzione è essenzialmente agricola, ma vengono impiantati i primi vigneti. Il nipote Maurizio definitivamente trasforma la destinazione dell'azienda, impiantandovi solo viti. La grande passione per la viticoltura e l'alta formazione già maturata sul campo, permettono a Maurizio di affinare le proprie capacità e portano alla prima vendemmia nel 2003 e alla costruzione della cantina. Fattoria Terre del Marchesato è un'azienda giovane e dinamica.

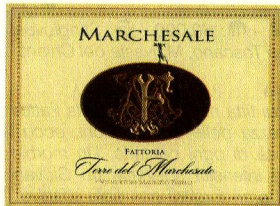
Fattoria Terre del Marchesato

Fattoria Terre del Marchesato
 Loc. S. Uberto, 164 - 57020 Bolgheri (LI) - tel. 0565749752 fax 0565749619 - info@fattoriaterredelmarchesato.it - www.fattoriaterredelmarchesato - Responsabili della produzione: Maurizio Fuselli (Titolare), Fabrizio Moltard (Enologo), Giovanna Luongo (Resp. Commerciale) - Anno avviamento: 1997 - Vini prodotti: 6 - €: 70.000 - Ettari: 10 - Uve/vini acquistati: solo uve di proprietà - ☐: sì - ☉: sì - ☎: sì

IL MIGLIOR VINO

Marchesale 2007 88

Consistenza: 32 - Equilibrio: 28 - Integrità: 28



Sensazioni: gran respiro balsamico, eucalipto, rivela la sua visciola possente, clo-rofillosa, la sua prugna matura, polposa e suadente. Molte le doti allora, con qualità che tende all'eccellenza giacché alla qualificante ricchezza del suo estratto, alla maestosa potenza del gusto e dell'olfatto, fa seguito un profumo davvero netto, vivo e luminoso. Un durante di bocca non soltanto dominato dal tannino, ma anzi ben morbidamente armonioso, capace di avvolgere setoso con delicatezza di polpa e di rovere mentoso. Enologia e viticoltura di rango, per rendere un cassis tanto ricco e per nulla stanco. Un gran cru di Syrah australiano ma di mediterranea potenza maestosa.

Informazioni: ☐ - ☉: 01-06-10 - ☉: E - €: 2.500 - ☎: Syrah

Impressioni del produttore. Il Marchesale con il suo carattere elegante, i suoi profumi e le note speziate al pepe verde, mostra l'alternativa ai vini di potente struttura presenti nel bolgherese.

GLI ALTRI VINI

PAPEO 2008 IP 87

C: 30 - E: 29 - I: 28 - ☐ - €: 2.500 - ☎: Vermentino

IL TARABUSO 2007 IP 87

C: 31 - E: 28 - I: 28 - ☐ - €: 5.000 - ☎: Cabernet Sauvignon 92%, Syrah 8%

EMILIO PRIMO 2008 IP 85

C: 31 - E: 27 - I: 27 - ☐ - €: 30.000 - ☎: Cabernet Sauvignon 60%, Merlot 30%, Syrah 10%

VERMENTINO EMILIO PRIMO 2009 IP 81

C: 28 - E: 27 - I: 26 - ☐ - €: 10.000 - ☎: Vermentino

Commento Conclusivo

Si vola verso l'alto in qualità nel bicchiere Fattoria Terre del Marchesato. Migliorati considerevolmente i valori medi di tutti e tre i parametri fondamentali qualitativi, suadente e fragranza in testa. Più vigore ossidativo residuo, più rilievo enologico esecutivo = più frutto. Che poderoso fiammeggia di vaniglia nell'Emilio Primo 2008, che carnoso e tramato polpeggia al tatto ne Il Tarabuso 2007, che morbidosissimo con gran potenza di spezie, di cedro, di doratissimo si dona con favolosa suadente nel Papeo 2008, bianco di eccezionale fittezza. Vino del tasting il Marchesale 2007 campione di fittezza maestosa, di virtuosa armoniosità, di definita cristallinità d'aroma. Complimenti.

Indici Qualitativi Complessivi:

IP complessivo: 85,6 (+4,65%); QQT: 6,12

Indici complessivi: C: 30,4 - E: 27,8 - I: 27,4