



Nel cuore del Chianti Classico, terra di antica tradizione vinicola, nasce la Tenuta Bonomonte. Nel 1982 Armando Formichi e Gina Guidotti, intuirono l'elevato potenziale produttivo di queste terre e realizzarono così il sogno di una vita: condurre un'azienda vitivinicola. L'amore per la terra e la passione per il vino viene presto trasferita anche ai figli, Patrizia e Martino. Posta ad un'altezza media di 300 metri s.l.m., la Tenuta Bonomonte gode naturalmente di un microclima vocato alla viticoltura.

Tenuta Bonomonte

Tenuta Bonomonte di Gina Guidotti

Strada della Torre, 1 - 50021 Barberino Val d'Elsa (FI) - tel. 0558079131 fax 0558066305 - info@bonomonte.com - www.bonomonte.com - Responsabili della produzione: Martino Formichi (Resp. Produzione), Paolo Marchi (Enologo), Giacomo Baffetti (Agronomo) - Anno avviamento: 1982 - Vini prodotti: 4 - €: 45.000 - Ettari: 40 - Uve/vini acquistati: solo uve di proprietà - ☞: sì - ☺: sì - ☛: sì

IL MIGLIOR VINO

Chianti Classico Riserva 2006 84

Consistenza: 31 - Equilibrio: 27 - Integrità: 26



Sensazioni: dolcezza di spezie e di frutto mentosamente suadente. La sua crema di vaniglia e di prugna regala suadenze mentose da spezie nitide e ultra nuove. Un vino di gran massa di base, con la sua densità che la sua vanigliata sciarpa di morbidezze, di polpa di frutto ben turgido e vivo, rende

completamente avvolgente. Questa la sua qualificante dote: estratti di visciola che poderosi ammantano il legno. Non spezie esuberanti che la polpa soverchiano. Un vino di gran potenza, dal frutto compositivo davvero ultrasolare.

Informazioni: ☞ - ☞: 11-07-10 - ☺: B - €: 10.000 - ☛: Sangiovese 90%, Colorino 5%, Canaiolo 5%

Impressioni del produttore. In questo nostro primo Chianti Classico Riserva abbiamo profuso energie ed entusiasmo, seguendo in ogni passaggio la trasformazione delle uve ottenute dai migliori vigneti e la maturazione del vino nel corso del tempo. Personalità, complessità ed eleganza, sono il risultato di questo rigoroso ed appassionato lavoro.

GLI ALTRI VINI

CAMPODORO BIANCO 2009 IP: 83

C: 28 - E: 28 - I: 27 - ☞ - €: 5.000 - ☛: Trebbiano 70%, Malvasia 30%

CAMP'ALBRACCO 2007 IP: 83

C: 31 - E: 26 - I: 26 - ☞ - €: 10.000 - ☛: Sangiovese

CHIANTI CLASSICO 2007 IP: 82

C: 31 - E: 26 - I: 25 - ☞ - €: 20.000 - ☛: Sangiovese 90%, Colorino 5%, Canaiolo 5%

Commento Conclusivo

Di ottimo valore la proposta di Tenuta Bonomonte. Il Campodoro Bianco 2009 si segnala per la fittezza dei suoi morbidi estratti, il Camp'albracco 2007, il Chianti Classico 2007 son rossi di mirabile concentrazione, morbidi, ben dolcemente speziati all'olfatto. Il vino del tasting è il Chianti Classico Riserva 2006, capace di aggiungere fragranza e turgore alla sua superiore, armoniosa mole.

Indici Qualitativi Complessivi:

IP complessivo: 83; QQT: 5,85

Indici complessivi: C: 30,25 - E: 26,75 - I: 26