

Luca Maroni



BONOMONTE

Tenuta Bonomonte di Gina Guidotti - Strada della Torre, 1 - 50021 Barberino Val d'Elsa (FI) - tel. +39-0558079131 - fax +39-0558066305 - info@bonomonte.com - www.bonomonte.com - Responsabili della produzione: **Martino Formichi (Titolare)** - Anno avviamento: 1982 - Vini prodotti: 3 - Bottiglie prodotte: 30.000 - Ettari: 40 - Percentuali uve o vini acquistati: solo uve di proprietà - Campioni: forniti dal produttore

VINI DEGUSTATI NEL PERIODO

CAMP'ALBRACCO 2005

IP	C	E	I	VP	QQ	ACQ
83	30	25	28	7,02	6,33	6,68

● - ☉ C - 🍷 5.000 - 🍷 Sangiovese - 🍷 carni rosse - lessate: carne - 📅 19-07-07

CHIANTI CLASSICO 2005

IP	C	E	I	VP	QQ	ACQ
83	30	25	28	7,48	7,43	7,46

● - ☉ B - 🍷 20.000 - 🍷 Sangiovese 90%, Colorino 5%, Canaiolo 5% - 🍷 carni rosse - alla griglia: carne - 📅 19-07-07

CAMPODORO BIANCO 2006

IP	C	E	I	VP	QQ	ACQ
78	27	26	25	7,36	5,95	6,66

○ - ☉ B - 🍷 5.000 - 🍷 Trebbiano 70%, Malvasia 30% - 🍷 primi piatti - 📅 19-07-07

COMMENTO CONCLUSIVO

Il Campodoro Bianco 2006, la sua densa ricchezza d'estratti introduce il bicchiere Formichi con la sua maggior dote: la consistenza dei vini di vertice. Non comune neanche la nitidezza enologica, la pulizia e la vivacità residua del Camp'albracco 2005 e del Chianti Classico 2005, quest'ultimo fra i migliori del millesimo. Una più suadente, morbida disposizione del tannico gusto, e morbido si compirà il loro polposo ammontare di frutto.

GUIDA DEI VINI ITALIANI 2008

L'UNICA CON
IL METODO DI VALUTAZIONE
PER SCEGLIERE
I VINI PIÙ PIACEVOLI

Distribuito da
RCS Libri

○
Lm