

Luca Maroni

# ANNUARIO DEI MIGLIORI VINI ITALIANI 2009



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 slm, la Tenuta Bonomonte gode naturalmente di un microclima vocato alla viticoltura.

## 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. Prod.), Paolo Marchi (Enologo), Giacomo Buffetti (Agronomo) - Anno avviamento: 1982 - Vini prodotti: 3 - €: 30.000 - Ettari: 40 - Uve/vini acquistati: solo uve di proprietà - ☞: sì - ☎: sì - ☹: sì

### IL MIGLIOR VINO

**Camp'albraccio 2006** 86

Consistenza: 31 - Equilibrio: 27 - Integrità: 28

**Sensazioni:** frutto tondo, denso, dolcemente vanigliato mai amaro. Frutto di un vino di rango qualitativo evidentemente superiore la cui prima dote è il presentarsi maestoso eppure avvolgente. L'integrità ossidativa la seconda più pronunciata dote, tutta intensità e fragranza d'aroma, tutta vivacità e volume dell'espressione. Infine anche ben morbido, un'acidità profilante, l'infittito tannino, la morbidezza che le lor punte equilibratamente dissolve.

**Informazioni:** ☉ - ☪: 25-06-08 - ☎: B - €: 5.000 - ☹: Sangiovese

Impressioni del produttore. Il Camp'Albraccio è la migliore espressione della maturazione delle uve dei nostri vigneti. L'attenzione per l'equilibrio vegeto-produttivo delle piante e per i piccoli particolari in cantina ci hanno consentito di ottenere un vino in cui la piacevolezza e la complessità aromatica si uniscono ad una elegante personalità.

### GLI ALTRI VINI

**CHIANTI CLASSICO 2006** IP: 84

C: 30 - E: 27 - I: 27 - ☉ - €: 20.000 - ☹: Sangiovese 90%, Colorino 5%, Canaiolo 5%

**CAMPODORO BIANCO 2007** IP: 77

C: 24 - E: 27 - I: 26 - ☉ - €: 5.000 - ☹: Trebbiano 70%, Malvasia 30%

#### Commento Conclusivo

Bonomonte evidenzia una crescita di tutta la gamma, che ancora ha potenziale per salire. Va attualizzato infatti il patrimonio aromatico del buon Campodoro Bianco 2007, a cui non manca sovrappeso d'uva prima. Bella potenza sfoga il Chianti Classico 2006, al naso il suo velo è mora, non luminosa spezia, ma violaceo turgore di natura, così come dolcemente vanigliato mai amaro si avverte il Camp'albraccio 2006, suadente la sua balsamicità.

#### Indici Qualitativi Complessivi:

IP complessivo: 82,33 (+1,23%); QOT: 5,18

Indici complessivi: C: 28,33 - E: 27 - I: 27