

### Planeta La Segreta Rosso IGT 2003

Tipologia: Rosso Igt – Uve: Sangiovese Grosso 90%,  
Alicante 10% - Gradazione Alcolica: 13,7%

Rosso rubino con riflessi porpora. Frutta molto fresca che esplose al naso. Emergono il ribes, il gelso, il lampone e la prugna cotta, tenuti insieme da note di cacao e torrefazione. I tannini sono freschi e morbidi, l'acidità è equilibrata. La frutta del Nero D'Avola cede il passo allo spessore del Merlot. Il Syrah si dispone tra i due come anello di congiunzione



### Morellino di Scansano Fattoria Le Pupille

Tipologia: Rosso Doc – Uve: Sangiovese Grosso 90%,  
Alicante 10% - Gradazione Alcolica: 13% -  
Bottiglie Prodotte: 15.000

Le uve leggermente surmature si raccolgono ad Ottobre inoltrato, il vino fermenta in acciaio e si affina in barrique di primo e secondo passaggio. Vino potente sin dal colore, una bella veste rosso rubino intenso dai riflessi violacei, concentrato e consistente. Intenso all'olfatto, con profumi fruttati di more e amarene, balsamico e intriganti note speziate in cui si riconoscono pepe nero e cannella. In bocca è di grande struttura e piacevolezza, con tannini importanti ma morbidi. Finale persistente e di ottima rispondenza gusto-olfattiva.

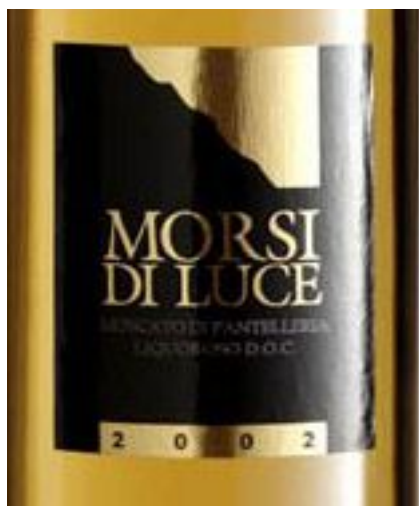
---



### Valentini Trebbiano d'Abruzzo

Tipologia: Bianco Doc – Uve: Trebbiano d'Abruzzo 100%  
- Gradazione Alcolica: 13,5% - Bottiglie Prodotte: n.d.

Trebbiano d'Abruzzo maturo di cinque anni , ma che dà sensazioni e note ancora fresche e vive a significare un'evoluzione futura. Il colore è brillante, giallo paglierino tendente al dorato. I profumi sono delicati, intensi e persistenti, complessi e ricchi di frutta gialla tendenzialmente acidula, seguiti da fiori di ginestra e spezie. All'assaggio è ben equilibrato, sostenuto dall'alcol e con la morbidezza in buon rapporto alla freschezza , con finale tipico e unico dei vini Valentini.



### Cantine Florio Morsi di luce

Tipologia: Bianco Dolce Liquoroso – Uve: Zibibbo 100%  
Gradazione Alcolica: 15,5% - Bottiglie Prodotte: 45.000

Di bel colore giallo dorato carico, presenta al naso le tipiche note di scorza d'arancia e confettura di albicocche, condite da toni di zagara e miele. Intenso e opulento all'assaggio, è dolce ed equilibrato da una buonissima freschezza. Lunga la PAI con perfetti ritorni retro olfattivi. E' stato maturato in barrique francesi per 10 mesi e affinato in bottiglia altri 8. Sul buccellato.



### Bellavista Cuveè Brut

Tipologia: Bianco Spumante Docg – Uve: Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Bianco - Gradazione Alcolica: 12,5% - Bottiglie Prodotte: 550.000

Giallo Paglierino copiosamente spumanteggiante. Grande dolcezza olfattiva tradotta in sentori di mele, cedro e fiori bianchi accompagnati da una lieve fragranza accentata dalla nota vanigliata. Piacevolmente cremoso in bocca, più vivace che austero nella sua dimensione di freschezza fruttata. Molto lungo, equilibrato e di agile eleganza il finale. Su un carpaccio di branzino.



### Tenute dell'Ornellaia Le Volte Rosso 2003

Tipologia: Rosso Toscana Igt – Uve: Sangiovese 50%, Merlot 35%, Cabernet Sauvignon 15% - Gradazione Alcolica: 13,5%

Prodotto in assoluta sintonia con la filosofia della Tenuta dell'Ornellaia, Le Volte nasce da una ricerca attentissima dei territori. E' un vino assai elegante e piacevole, il 2003 è caratterizzato da marcati aromi di frutta matura a bacca rossa e dalla morbida struttura al palato. Colore intenso, ha interessanti tannini rotondi che portano a un finale persistente.

---