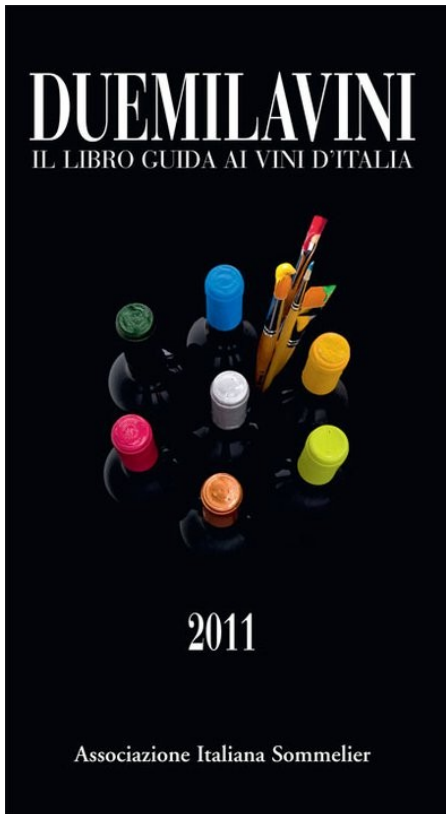


Ampeleia



Duemilavini 2011 Il Libro Guida ai Vini D'Italia Associazione Italiana Sommeliers

Tre. Dicono che sia il numero perfetto, ma in questo caso sembra sia realmente il principio su cui gira l'intera vicenda. Tre sono i protagonisti principali della nascita di questa giovane e promettente realtà maremmana, tre cari amici arrivati dal Nord, a cominciare da Elisabetta Foradori, senza dubbio una delle donne più amate e stimate nel mondo enologico internazionale, e assieme a lei due giovani imprenditori, Giovanni Podini e Thomas Widmann. Tre le zone individuate come ideali per dar vita al progetto nato otto anni fa: Ampeleia di Sopra, il primo e principale blocco comprato, a seguire Ampeliea di Sotto, e infine l'acquisto di altri terreni ad Ampeleia di Mezzo. Tre sono i livelli di altitudine, tra i 200 e i 600 metri, su cui si estendono gli ettari vitati, individuati attraverso ricerche mirate sulle diversità morfologiche e strutturali dei suoli. Due, però, sono i vini per ora prodotti, Ampeleia e Kepos, ma siamo certi che Elisabetta e soci faranno di tutto perchè tutto sia perfetto, proponendo in futuro una terza etichetta.

Ampeleia 2007 - 4 Grappoli

Rubino compatto di ottima concentrazione. Al naso intriganti sensazioni di pot-pourri di rosa, mora di gelso, mirto, note intense di macchia mediterranea, sottobosco, aromi di eucalipto e cacao. Il palato, vigoroso e vellutato, è sostenuto da un'eccellente trama tannica e da un'adeguata vena acida e sapida. Finale lungo ed equilibrato. Vinificazione in botti da 50 hl e cemento, maturazione poi in barrique per 16 mesi. Coscio d'agnello alla cacciatora.

Kepos 2008 - 4 Grappoli

Rosso rubino dalle sfumature purpuree di buona concentrazione. All'olfatto presenta eleganti note di fiori rossi appassiti, seguiti da mora e prugna matura, aromi balsamici, bacche di mirto, ginepro, radice di liquirizia e toni ematici. Al gusto caldo e morbido contrappone una robusta spalla acida e tannini ben integrati alla materia. Lunga persistenza. Dopo la vinificazione in botti e cemento, rimane a maturare per ulteriori 11 mesi in vasche di cemento. Fagianella con il tartufo.

