

ASSAGGI

I nostri migliori assaggi a Summa 2019

By [Paolo Valente](#)Posted on 11 aprile 2019 - Questo articolo è stato letto **1.5K** volte.

Nel panorama delle manifestazioni nel mondo del vino, un posto di eccellenza lo merita senza alcun dubbio **Summa**, la kermesse organizzata ogni anno dalla **Tenuta Alois Lageder**.

A Magrè sulla strada del vino, in Alto Adige quasi al confine con il Trentino, si sono ritrovate quest'anno oltre 110 cantine provenienti da tutto il mondo per discutere, confrontarsi e degustare e far degustare i propri i propri vini in un ambiente rilassante

e tranquillo circondati da un panorama da cartolina in luoghi che trasudano storia e amore per il territorio e il vino.



Foto Credits Ivan Bortondello

Al di fuori del caos, del rumore e della calca delle altre manifestazioni sul vino, Summa si caratterizza per il clima raffinato ed elegante, curato in ogni suo minimo particolare sempre sotto il sorriso vigile di Alois e dei figli Anna e Clemens.

LA DEGUSTAZIONE

Ecco qui gli assaggi, a ruota libera e quasi tutti toscani, che ci hanno maggiormente colpito.

Podere Il Carnasciale – Mercatale Valdarno (AR)

Toscana IGT **Caberlot 2015** – 100% Caberlot, vitigno frutto dell'incrocio casuale tra Cabernet Franc e Merlot. Matura 22 mesi in barrique e affina 16 mesi in bottiglia. Vino ancora giovane e dalla grande potenzialità di durata nel tempo. In evidenza le note varietali e speziate. Bocca potente, tannino suadente e lunghissima persistenza. All'assaggio, l'annata 2012 capitalizza il passare del tempo a vantaggio di una maggiore integrazione di tutte le componenti.



Caberlot 2015

Petrolo – Mercatale Valdarno (AR)

Val d'Arno di Sopra DOC **Torrione 2016** – 80% Sangiovese, 15% Merlot, 5% Cabernet Sauvignon. Fermentazione in cemento vetrificato con lieviti indigeni e maturazione parte in legno di varie capacità e parte in cemento. Fruttato e floreale al naso, al palato rivela la tipicità del vitigno in un piacevole equilibrio tra morbidezze e durezza.



Torrione 2016

Cavalleri – Erbusco (BS)

Franciacorta DOCG Pas Dosè 2014 – 100% Chardonnay. Rese limitate e sosta sui lieviti per 40 mesi; il 25% dei vini base matura in legno. Elegante al naso con richiami di frutta ed erbe di campo. La bocca, accompagnata da una bollicina fine e persistente, mantiene in equilibrio la struttura e la freschezza che chiude con piacevoli rimandi agrumati.



Franciacorta DOCG Pas Dosè 2014

Anselmi – Monteforte d'Alpone (VR)

Veneto IGT **Capitel Croce 2017** – 100% Garganega. Maturazione per 8 mesi in barrique usate e affinamento in bottiglia per 9 mesi. Elegante espressione del vitigno e il territorio rivela al calice sentori di fiori e frutta matura e agrume. La nota minerale, presente anche al naso, e la sapidità esaltano la beva che conclude, insieme alla freschezza, in una lunga persistenza.



Capitel Croce 2017

Reimitz – Tavernelle Val di Pesa (FI)

Toscana IGT Bianco 2016 – 100% Sangiovese. Prima annata di produzione. Solo 600 bottiglie realizzate dalla vinificazione in bianco delle uve alla ricerca dell'espressione varietale del vitigno. All'olfatto le note di agrume anche in scorza si alternano a quelle dei frutti rossi. Freschezza e persistenza caratterizzano la bocca che chiude con un finale minerale e vagamente speziato.



Bianco 2016

Tenuta Prima Pietra – Riparbella (PI)

Toscana IGT **Prima Pietra** millesimi **2016, 2015, 2014** – 50% Merlot, 30% Cabernet Sauvignon, 10% Cabernet Franc, 10% Petit Verdot. Unica referenza prodotta nella tenuta di proprietà di Massimo Ferragamo. Vino tipicamente internazionale che rivela un naso ricco di frutta matura. Note balsamiche e spezie completano il panorama olfattivo. Morbido e succoso, ricco di tannini e persistente si esprime al meglio con la permanenza in bottiglia.



Prima Pietra millesimi 2015

Tenuta di Carleone – Radda in Chianti (SI)

Toscana IGT **Il Guercio** **2017** – 100% Sangiovese. Uve provenienti da un vigneto a 700 m s.l.m. Fermentazione in cemento e 4 mesi di macerazione sulle bucce. Olfatto elegante con predominanza di frutta rossa fresca contornata da uno sbuffo balsamico. Bocca raffinata e fine, ottima espressione di Sangiovese.



Il Guercio 2017

Poggio Cagnano – Manciano (GR)

Maremma Toscana DOC **Nebula Gialla** – 100% Vermentino. Macerazione sulle bucce per 48 ore e riposo sulle fecce fini per 6 mesi. Naso elegante e fresco che racconta l'influenza del mare, note di agrume e fiori bianchi. Bocca equilibrata e dritta guidata dalla mineralità e della freschezza che si esaltano nella lunga persistenza.



Nebula Gialla

RELATED ITEMS: PETROLO, CAVALLERI, ANSELMINI, PODERE IL CARNASCIALE, TENUTA PRIMA PIETRA, TENUTA DI CARLEONE, REIMITZ, POGGIO CAGNANO, SUMMA, FEATURED

<https://www.vinodabere.it/i-nostri-migliori-assaggi-a-summa-2019/>