



Duemilavini, Il Libro Guida ai Vini d'Italia, 2005, Bibenda Editore

DAINO BIANCO 2002 (4 grappoli)

Caratterizzato dai riflessi purpurei della gioventù, mostra una buona consistenza e il colore impenetrabile del Merlot. L'impatto olfattivo è intenso, ricco dei toni varietali dei vitigni che lo compongono, peraltro ancora non perfettamente integrati fra di loro. È un vino dalle ottime potenzialità che non dimostra di provenire da un'annata che in alcune zone della Toscana è stata assai problematica. Ma cerazione in legno nuovo per 12-14 giorni e maturazione in barrique nuove al 50% per 14 mesi. Seguono almeno 6 mesi in bottiglia. Con il cinghiale in umido.

CHIANTI MONTALBANO 2003 (3 grappoli)

È ormai risaputo che una piccola aggiunta di Merlot integra e corregge al cune spigolosità del Sangiovese. Così è anche in questo Chianti, che all'intenso colore che appaga l'occhio, fa seguire all'olfatto gradevoli toni fruttati con sostegno di sentori di pepe rosa e vaniglia. In bocca è sufficientemente morbido per bilanciare l'intrinseca freschezza del vitigno toscano. Criomacerazione per 2 giorni a 7°C e per 10-12 giorni a 27°C. Segue rnaturazione in acciaio per 8 mesi e affinamento di almeno 3 in bottiglia. Con la lepre alla cacciatora.