

KURNI



kurni 2005

Oasi degli Angeli

IGT [Marche](#) - 75 cl

Vino dal colore concentratissimo e favolosamente espressivo. Una volta nel bicchiere regala pian piano profumi di frutti di bosco neri e maturi, note di moka e olive nere, odori balsamici di pino, tabacco, di sottobosco e di gesso. Tale raffinatezza è poi riproposta al palato, dove il fruttato polposo s'allarga, avvolgendo il tannino fitto e la dolcezza e morbidezza. Finale lunghissimo dai ricordi di note di grafite e liquirizia. Eccezionale!

Montepulciano 100%

Riconoscimenti

Annata 2003, Tre Bicchieri del Gambero Rosso 2006;

Scheda dettagliata

Oasi degli Angeli kurni 2003, Marche - ODAKURNI03R

Uvaggio

Montepulciano 100%

Vinificazione e affinamento

Vinificazione sia in acciaio che in legno da 400 Lt, maturazione in barrique nuove per 22 mesi, rinnovate nel corso del processo.

Il produttore

A Cupramarittima, a soli pochi chilometri dal mare, Eleonora Rossi e Marco Casolanetti producono uno dei vini più interessanti delle Marche, il famosissimo Kurni, un montepulciano in purezza davvero unico. Questa piccolissima cantina, nonostante la giovane età dei titolari, riesce a sorprendere di anno in anno con una produzione di alta qualità. L'azienda Agricola Oasi degli Angeli dispone oggi di soli circa 10 ettari di vigneto specializzato, coltivato quasi interamente a Montepulciano. La densità dell'impianto è di 15.000 ceppi per ettaro, con una resa di soli 25 quintili per ettaro. Grazie ad una attenta conduzione del vigneto con potature e diradamenti severi è sempre possibile ottenere uve di qualità. Ma è in cantina, sotto la guida attenta dell'enologo Giovanni Basso, che Eleonora e Marco danno il meglio di se stessi, prestando la massima attenzione all'intero processo di vinificazione, e utilizzando sapientemente le barriques. La filosofia aziendale è orientata esclusivamente alla produzione di qualità, poca, ma veramente di qualità, e soprattutto senza alcun compromesso.

Provenienza

Italia - Marche,