



La consueta selezione dei migliori vini del mese prende in considerazione tutti i vini che hanno superato il punteggio di 90/100 e i vini che hanno solo raggiunto tale quota ma sono risultati i migliori nella loro tipologia.

#### Giugno 2017

##### ***Aglianico del Vulture DOC Titolo 2015 ELENA FUCCI***

di colore scuro ma brillante, profondo al naso con note di cassis, prugne, viole e cenere; l'attacco sul palato è insieme denso e fresco, il tannino è fitto e morbido, associa mirabilmente il carattere con la finezza – chiude lunghissimo e articolato nello stuzzicante confronto tra frutto e mineralità – vino di alta levatura, dal grande potenziale di longevità – **96/100**

##### ***Alto Adige Pinot Nero DOC Sanct Valentin 2013 ST. MICHAEL EPPAN/SAN MICHELE APPIANO***

al naso si avverte ancora la presenza del rovere per i toni di torrefazione in rilievo ma in graduale attenuazione con l'ossigenazione – in bocca è intenso, progressivo nello sviluppo ma anche aggraziato, elegante, fresco e succoso – **91/100**

##### ***Alto Adige Vernatsch DOC Pagis 2016 ST. MICHAEL EPPAN/SAN MICHELE APPIANO***

sciolto, carezzevole, elegante, da servire assolutamente fresco per risaltare al massimo, è dotato di una bevibilità trascinate e di un finale sorprendentemente lungo – **90/100**

##### ***Barolo DOCG Bussia 2013 GIACOMO FENOCCHIO***

profumi mentolati e sapore carnoso, ricco, grasso, vigoroso ma non scomposto – promettente, in grado di migliorare con il tempo – **91/100**

##### ***Barolo DOCG Cannubi 2013 GIACOMO FENOCCHIO***

in questa fase è, forse sorprendentemente, il cru più espressivo e compiuto di Claudio Fenocchio: molto balsamico e mentolato al naso, elegante, profondo, setoso nel corredo tannico – un Cannubi eccellente che farà parlare ancora a lungo di sé – **94/100**

##### ***Bolgheri Rosso Superiore DOC Grattamacco 2014 GRATTAMACCO/COLLEMASSARI***

integro nei profumi di frutti neri e spezie, è intenso, saporito, ben articolato sul palato, con tannini ben calibrati e un'acidità rinfrescante – la chiusura è lunga, appena intaccata dall'affioramento del rovere – la stessa bottiglia è stata assaggiata in due giorni diversi con una precisa conferma delle prime impressioni e una conseguente prova di ottima tenuta all'aria – **92/100**

##### ***Bolgheri Sassicaia DOC Sassicaia 2014 SAN GUIDO***

di colore leggero, mostra delicati profumi di stampo floreale e, sul palato, un passo agile, fresco, scattante, elegante come pochi, di istintiva bevibilità e innata classe – a dispetto di una struttura non certo monumentale si è rivelato migliore e più compiuto nel riassaggio, effettuato il giorno successivo con 24 ore di ossigenazione – un vino che non finisce mai di sorprendere – **94/100**

##### ***Colli di Luni Vermentino DOC Costa Marina 2016 LAMBRUSCHI***

il colore è abbastanza carico, ricco ma non evoluto, con profumi di erbe aromatiche e fiori bianchi, svela un carattere perentorio sul palato con una progressione incalzante e un finale molto lungo dai risvolti affumicati e salini – **92/100**

##### ***Montepulciano d'Abruzzo DOC Santa Maria dell'Arco 2008 FARAONE***

ematico e molto balsamico nei profumi, possiede carattere forte e una tessitura densa e morbida, stimolata dalla fresca acidità – il finale è lungo e incisivo – **90/100**

