

# I Vini d'Italia 2010

## IL PUNTEGGIO

Come è nella tradizione dell'Espresso la scala del punteggio è ventesimale: è il dato che trovate in grassetto sotto al nome di ogni vino. Consapevoli della difficoltà a leggere e interpretare le valutazioni solo numeriche abbiamo ritenuto opportuno utilizzare una simbologia esplicativa, da una a cinque bottiglie. Questa la chiave di lettura:

 da 18 a 20/20

I vini dell'Eccellenza. I punteggi superiori a 18/20 segnalano vini di qualità davvero rara ed eccezionale; quello di 20/20 non indica un vino di perfezione assoluta, che non esiste, ma semplicemente la valutazione data ai vini che più di altri ci hanno emozionato.

 da 16.5 a 17.5

Vini di alto livello. A partire da 16.5/20 i vini sono giudicati «ottimi». Ovviamente quelli valutati 17.5/20 sono a un passo dall'Eccellenza.

 da 15 a 16

A partire da 15/20 un vino è giudicato senz'altro «buono». Per le tipologie cosiddette minori è un risultato notevole.

 da 14 a 14.5

A partire da 14/20 un vino è giudicato «apprezzabile», cioè di qualità superiore alla media. Una valutazione soddisfacente e onorevole per quasi tutte le tipologie, ma piuttosto deludente per i vini più ambiziosi e costosi, quali ad esempio il Barolo o il Brunello di Montalcino.

Da questa edizione i lettori più affezionati non troveranno più vini valutati con una singola bottiglia: una decisione che abbiamo preso per concedere maggiore spazio e visibilità ai prodotti più validi, e per inserire in Guida un numero più ampio di aziende.

## INFORMAZIONI SUI SINGOLI VINI

I dati che riportiamo sono forniti in massima parte dai produttori medesimi.

### Numero di bottiglie prodotte

L'abbreviazione «bt» sta a indicare il numero di bottiglie prodotte in media ogni anno.

### Vitigni principali

Per i vini non a denominazione di origine abbiamo indicato i vitigni di base. Per risalire alle uve dei vini a Doc e Docg potete consultare il repertorio delle denominazioni nelle ultime pagine della Guida.

I vitigni presenti in misura prevalente sono seguiti da un punto e virgola; la dizione «altri» segnala che uve di altre varietà sono impiegate in percentuali basse, oppure che le varietà stesse non sono state specificate dal produttore.

## PREZZI

**Viene indicato il prezzo minimo e massimo di vendita del vino al dettaglio.**

Le cifre riportate in colore rosso (ad esempio € 6/7) segnalano i vini che offrono un'ottima qualità complessiva in relazione al prezzo finale sullo scaffale. Il criterio scelto poggia su un semplice rapporto matematico tra il punteggio assegnato in degustazione e il costo finale del vino. Attenzione però, i vini dal prezzo messo in evidenza in rosso non sono sempre e comunque vini economici: ad esempio, un grande rosso può costare 50 euro e costituire comunque un ottimo affare.

## LUNADORO

### La Bandita e Lunadoro


Fraz. Valiano - Loc. Pagliareto

53040 Montepulciano (Siena)

tel. 0578.748154 fax 0578.748154

e-mail: info@lunadoro.com

L'azienda dei coniugi Dario Cappelli e Gigliola Cardinali ha iniziato a imbottigliare vino solo a partire dall'annata 2004, dopo aver accorpato la fattoria di Pagliareto con la sua dote di vigneti, che attualmente contano su oltre 10 ettari riservati alla produzione di Vino Nobile.


 Alla terza annata di produzione la selezione Quercione si insedia con merito nelle posizioni di maggiore spicco della tipologia, a un passo dall'eccellenza. Risultato di rilievo, che pone Lunadoro tra le più piacevoli novità del territorio.

### • Vino Nobile di Montepulciano Quercione 2006

 17.5/20 bt 12000 €18/20

ottima profondità aromatica, rispettosamente "sangiovesista", carattere e dinamica, eleganza e finezza tannica, frutto maturo e finale flessuoso

### • Vino Nobile di Montepulciano 2006

 15.5/20 bt 12000 €13/15

