

SPIRITO di VINO

la rivista per meditare centellinando

RITI IN MOSTRA
Dieci immagini per
dieci vendemmie

RARITÀ
Romitorio, il gioiello
di casa Ruffino

VIGNE DI DOMANI
India, la nuova
frontiera del vino

SUCCESSI ENOICI
E tutto Oreno
quel che luccica

OLIO IN CATTEDRA
Tesi di laurea
per una selezione di
24 extravergini
Dop Chianti Classico

Degustati 16 Supertuscany 1997
la madre di tutte le annate alla
prova del palato otto anni dopo

Memorabili riassaggi



77124836002



buono? La risposta all'ateneo



di Pierluigi Gorgoni foto di Giorgio De Canellis

Ventiquattro oli extravergini Dop Chianti Classico sono stati esaminati da scienziati dell'Università di Bologna. Ecco i risultati di una degustazione in esclusiva per *Spirito diVino*. Ed è solo la prima...



CASSIANO
OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA DOP
CHIANTI CLASSICO

Un campione bifronte, questo bell'extravergine di Talente. Se da un lato si presentava piuttosto ricco sul profilo olfattivo, con spiccate e ampie note verdi aromatiche, tra le quali limpida si staccava la percezione di foglia di pomodoro, al palato non sapeva riproporre le stesse fasciose corrispondenze. Ciononostante, gli apprezzabili sentori di amaro e di piccante e la loro persistenza confermavano la sicura qualità (bottiglia da 500 ml: 10,50 euro).

VOTO					
------	--	--	--	--	--