



(http://www.slowfood.it/slowine/assets/2018/06/IMG_1793.jpg)

Fra gli assaggi più interessanti che abbiamo potuto fare, vi segnaliamo i vini di piccole aziende non presenti nella nostra Guida Slow Wine, visto che gli altri potrete trovarli nell'edizione 2019, attualmente in preparazione, in vendita il prossimo autunno:

- **BORGIO DI ALICA – Colline Pisane – IGT Toscana Ciliegiole Roslin 2011**

100% Ciliegiole Bt 1.500, leggermente terziarizzato al naso ma con materia interessante all'assaggio, ha armonia e sapidità con bel succo finale, sicuramente da bere un po' più giovane.

- **FATTORIA SAMMIANO – Val d'Arno – IGT Toscana Merlot San Pantaleo 2016**

100% Merlot Bt 600, un merlot di buona finezza, dai toni dolci e caldi ma con buon contrasto acido che gli dona bevibilità e slancio, ancora giovane.

- **FATTORIA SORBAIANO – Alta Val di Cecina – IGT Toscana Sangiovese 2015**

85% sangiovese, 15% Cabernet Sauvignon Bt 5.500, storica azienda della Doc Montescudaio con vigne fino a 400 metri slm, ha profumi sfaccettati e nitidi ben integrati, l'assaggio è pieno e ricco, con bella articolazione e tannino di buona materia.

- **MARCHESI GINORI LISCI – Alta Val di Cecina – DOC Montescudaio Cabernet Sauvignon Macchion del Lupo 2016.**

100% Cabernet Sauvignon, Bt 10.000, bel frutto maturo e ricca speziatura con bocca piena, avvolgente, ma dal piacevole contrasto, vino moderno ma ben fatto.

- **COLLINE DI SOPRA – Bassa Val di Cecina – IGT Costa Toscana Ramanto 2015**

50% Cabernet Franc, 30% Merlot, 20% Petit Verdot, Bt 4.000, piccola azienda nel comune di Montescudaio, naso nitido ed intrigante giocato su piacevoli note floreali, palato morbido con bella armonia di fondo e dal finale fruttato.

Godetevi il bel video di promozione dell'evento organizzato dalla società di comunicazione Darwineandfood, qui il link (<http://www.darwineandfood.com/>):