



CHIMENTO



Luigi Quattordici 2016

95

Chimento - Calabria

C: 32 - E: 32 - I: 31

VP: 7.84 - QQ: 6.79 - ACQ: 7.32



Vitulia 2017

90

Chimento - Calabria

C: 32 - E: 29 - I: 29

VP: 8.11 - QQ: 7.16 - ACQ: 7.64



Venticinque Marzo 2017

92

Chimento - Calabria

C: 32 - E: 29 - I: 31

VP: 8.47 - QQ: 7.02 - ACQ: 7.75



Il Vescovado 2017

94

Chimento - Calabria

C: 32 - E: 31 - I: 31

VP: 8.87 - QQ: 8.42 - ACQ: 8.65



Gallice 2018

94

Chimento - Calabria

C: 32 - E: 31 - I: 31

VP: 9.13 - QQ: 7.17 - ACQ: 8.15



Matilde 2018

91

Chimento - Calabria

C: 31 - E: 31 - I: 29

VP: 8.84 - QQ: 6.94 - ACQ: 7.89

I Migliori Vini Italiani

Scheda degustativa annuario 2020

Vino	Data Deg.	C	E	I	IP
Gallice 2018	25-07-2019	32	31	31	94
Matilde 2018	25-07-2019	31	31	29	91
Il Vescovado 2017	25-07-2019	32	31	31	94
Vitulia 2017	25-07-2019	32	29	29	90
Venticinque Marzo 2017	25-07-2019	32	29	31	92
Luigi Quattordici 2016	25-07-2019	32	32	31	95

Commento conclusivo:

Di spettacolare fittezza il bicchiere Chimento fin dal bianco Matilde 2018, che si denso e polposo, si equilibrato e avvolgente al tatto e al gusto si rivela. Fra i migliori del millesimo e della regione il rosato il Gallice 2018: anche qui di splendida viscosità estrattiva e dalla suadenza palatale amplificata dall'inossidata purezza enologica trasformativa. Rossi tutti di maestosa concentrazione, con i vertici sensoriali impolpati dai campioni di maggior suadenza e di più alta integrità ossidativa residua. Da Il Vescovado 2017, con richiami al cassis e alla ciliegia nera in confettura di vivida violaceità speziata. Da il Luigi Quattordici 2016 con esiti di analoga integrità d'aroma ma di ancor più spettacolare morbidezza di sapore. Certo fra i rossi migliori in assoluto della regione. Complimenti.

Luigi quattordici 2016

Sensazioni

Il suo gran frutto amaranto, la dice viola sulla sua fittezza estrattiva; la dice tutta sulla maturità piena, svelando con tale tono di tinta la sua turgida, pulsante, prima vivacità ossidativa. Poi le spezie allietano dolcemente il profumo con il loro carico di mentose, eucaliptose dolcezze, e dalla crema nascente dal bilanciato connubio fra il frutto polposo e il balsamico rovere ne scaturisce l'armoniosa suadenza per avvolgere in rotondità la fitta trama del suo possente tannino. Datore di struttura, di maestosa cremosità di contatto e mai d'amaro. Un grande vino di superiore valenza viticola in concentrazione e spessore, d'assoluta splendenda enologica nella viva e netta cristallinità del suo aromatico, moroso splendore.