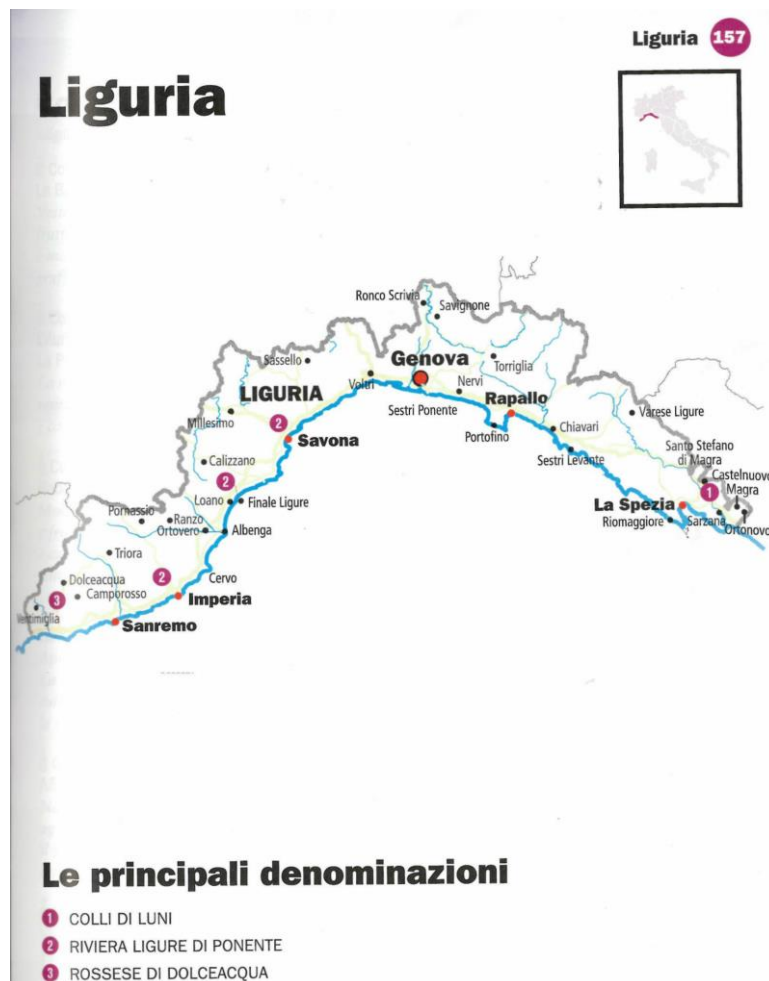




POGGIO DEI GORGERI



GUIDA I VINI D'ITALIA 2017, L'ESPRESSO – OTTOBRE 2016





POGGIO DEI GORLERI

## Colli di Luni

Vitigni: Vermentino

Colli di Luni Vermentino Sarticola 2015 €20  
**La Baia Del Sole - Federici**

*Veste luminosa, eleganti sentori di sambuco, frutti esotici e fondo balsamico. La bocca è materica e convincente. Nobile affondo graffiante e sapido.*

Colli di Luni Vermentino  
L'Aura di Sarticola 2014 €20 -  
**La Pietra Del Focolare**

*La macerazione introduce sentori caldi, boisé, resinati e salini. A dispetto dell'annata, l'assaggio è carnoso e piacevole. Lieve in chiusura.*

Colli di Luni Vermentino  
Boboli 2015 €16 - **Giacomelli**

*Molta materia nel calice, erbe aromatiche e frutta gialla in superficie. Il sorso potente è calibrato dalla freschezza e sapidità. Allungo delicato.*

Colli di Luni Vermentino 2015 €13  
**Lambruschi Ottaviano**

*Apertura su note esotiche e fiori bianchi. La buona struttura morbida si destreggia sulla matrice sapida che ne caratterizza la chiusura.*

Colli di Luni Vermentino Celsus 2015 €16  
**Azienda Agricola La Colombiera**

*Naso sottile e pungente con ricordi agrumati e minerali. La beva pulita disegna il profilo di un vino piacevole di buona lunghezza.*

Colli di Luni Vermentino  
Vigna del Prefetto 2015 €16 - **Arrigoni**

*Percorso olfattivo rotondo e ben misurato. Senza acuti ma dal gusto gradevole e accomodante. Chiusura ammandorlata.*

Colli di Luni Vermentino  
Villa Linda 2015 €17 - **La Pietra Del Focolare**  
*Immediato e intrigante. Naso mediterraneo e fresco. L'assaggio è scorrevole, centrato e rilassato. Non lunghissimo ma equilibrato nella sua espressione.*

Colli di Luni Vermentino  
Aegidius Vintage 2015 €16 - **Cantine Bondonor**  
*Apertura gioviale e sbarazzina con accenno di mela renetta e finocchietto selvatico. La morbidezza è sostenuta dalla sapidità.*

Colli di Luni Vermentino  
Boceda 2015 €15 - **Zangani**

*Il colore timido introduce il bouquet diretto e lineare. All'assaggio è snello ma gradevole e asciutto sul finale.*

## Riviera Ligure di Ponente Pigato

Vitigni: Pigato

Pigato Le Russeghine 2015 €14 - **Bruna**  
**Vedi commento: i 100 vini da comprare**

Pigato Sogno 2014 €16 - **VisAmoris**  
*Olfatto misurato, note di agrumi canditi e quota boisé. Tattile avvolgente e rotondo, si distende sul nerbo salino per una chiusura succulenta.*

Pigato 2015 €9 - **Vio Claudio**  
*Ingresso un po' sotto tono, poi note di albicocca e chinotto macerato. Bocca poco distesa, ma intensa e decisa. Chiusura pulita e fresca.*

Pigato Cynus 2015 €12 - **Poggio Dei Gorleri**  
*Di buona intensità e densità, rimane chiuso sulle note fredde e iodate. All'assaggio è ancora restio, ma di gran potenziale.*

Pigato Majé 2015 €12 - **Bruna**  
*Naso ristretto su note di eucalipto, salvia e rosmarino. La materia è fresca, di buona struttura e agilità. Chiusura ammandorlata.*

Pigato 2015 €12  
**Cascina delle Terre Rosse**  
*Note mature di zagara e frutti gialli. La freschezza snellisce la beva e vivacizza la buona lunghezza. Chiusura rotonda.*

Pigato 2015 €7,50  
**Azienda Agricola A Maccia**  
*Tracce di macchia mediterranea e pompelmo. Bocca di media ampiezza e complessità. Asciutto e sintetico in lunghezza.*


Pigato 2015 €7,50 - **Cantine Calleri**  
*Delicate note di glicine e mirtillo bianco. All'assaggio si mostra leggiadro e scorrevole. Buona lunghezza e piacevolezza.*


Pigato 2015 €8,50 - **Podere Grecale**  
*Apertura vivace e giovane con ricordi di mela verde e ananas fresco. La trama sapida guida l'assaggio croccante e spigoloso.*




POGGIO DEI GORLERI

## Altri vini consigliati

 **Shalok 2014 €19 - Poggio Dei Gorleri**  
*Olfattivamente intenso, quasi pungente; chiaramente percepibile l'inchiostro di china con note balsamiche e speziate. Al palato un profondo equilibrio che smussa la calda alcolicità invitando alla beva.*

 **Pigato Metodo Classico €25 - Vis Amoris**  
*Come una filigrana, scandito da bollicine fini e continue che sviluppano grande mineralità e delicata avvolgenza floreale. Freschissimo al palato.*

 **Vermentino Segesta 2015 €10**  
**Cantine Bregante**  
*Inizialmente timido, si apre a poco a poco con note marcate di frutta gialla, molto matura e tropicale. Avvolgente e insistentemente sapido.*