

### Agriverde

Tel: 0859032101 - Fax 0859031089

Vino	Data Deg.	C	E	I	IP
Plateo Montepulciano d'Abruzzo Riserva 2015	23-07-2021	33	31	30	94
Montepulciano d'Abruzzo Solarea 2016	23-07-2021	33	29	29	91
Montepulciano D'Abruzzo Riseis 2018	23-07-2021	32	30	31	93
Novatum Montepulciano d'Abruzzo Bio 2020	23-07-2021	32	29	29	90
Cerasuolo d'Abruzzo Natum 2020	23-07-2021	31	31	32	94
Trebbiano d'Abruzzo Natum 2020	23-07-2021	30	31	31	92
Novatum Passerina 2020	23-07-2021	31	31	28	90
Montepulciano d'Abruzzo Natum 2020	23-07-2021	31	29	31	91
Cococciola Riseis 2020	23-07-2021	31	30	30	91
Passerina Riseis 2020	23-07-2021	30	31	33	94
Cerasuolo Riseis 2020	23-07-2021	31	31	32	94
Pecorino Riseis 2020	23-07-2021	31	32	31	94
Cerasuolo Piane di Maggio 2020	23-07-2021	31	30	31	92
Chardonnay Piane di Maggio 2020	23-07-2021	31	30	30	91
Montepulciano d'Abruzzo Piane di Maggio 2020	23-07-2021	32	29	32	93
Cerasuolo Solàrea 2020	23-07-2021	32	32	31	95
Pecorino Bio Eikos 2020	23-07-2021	31	32	32	95
Cuvée Prestige Rosé 830 sa	29-07-2021	31	29	29	89
Cuvée Prestige 830 sa	29-07-2021	31	30	30	91

#### Commento conclusivo:

Una rassegna di autoctoni d'Abruzzo di alto valore analitico e sensoriale presenta Agriverde. Fra i bianchi a spiccare è la mirabile pulizia enologica di trasformazione che diffusamente reca ai loro aromi varietali inossidata e pulitissima luce olfattiva. Spettacolare in tal senso la cristallina vena di fiore e di frutto che effonde la Passerina Riseis 2020 pura come linfa dell'uva. Di eccezionale morbidezza palatale l'albicocca del Pecorino Riseis 2020, vino di gran fittezza. Allo stesso modo assai piacevole la nota di ciliegia e di lampone che denso, avvolgente pervade tanto il Cerasuolo d'Abruzzo Natum 2020 quanto il Cerasuolo Riseis 2020. Il più ossidativamente e olfattivamente integro fra i rossi è il Montepulciano d'Abruzzo Piane di Maggio 2020, intonsa la sua ciliegia nera. Massima la concentrazione del Plateo Montepulciano d'Abruzzo Riserva 2015 e del Montepulciano d'Abruzzo Solarea 2016, due vini di concentrazione monumentale, poi armoniosi e netti nel loro balsamico, speziato assetto. Il migliore in assoluto è il Pecorino Bio Eikos 2020: fitto e possente, il suo passaggio al palato entusiasma per polposità avvolgente e per nitore e turgore d'aroma. Chapeau.