

Luca Maroni

ANNUARIO DEI MIGLIORI VINI ITALIANI

2014

SENS



Cantina Colli Ripani

Cantina Colli Ripani

La Cantina dei Colli Ripani Soc. Coop.

Via Tosciano, 28 - 63038 Ripatransone (AP) - tel. 07359505 fax 073599334 - info@colliripani.it - www.colliripani.it - Responsabili della produzione: Emilio Malavolta (Presidente), Marco Pignotti (Enologo) - Anno avviamento: 1977 - Vini prodotti: 20 - □ 1.100.000 - Ettari: 700 - Uve/vini acquistati: solo uve di proprietà - ☑ sì - ☒ sì - ☓ no

IL MIGLIOR VINO

Leo Ripanus Offida Rosso Doc 2008 90

Consistenza: 32 - Equilibrio: 30 - Integrità: 28

Sensazioni: da subito con la sua cerasa nera carnosa e ancor turgida conquista le nari. Colpisce tanto la nettezza del suo profilo quanto il vigore ossidativo residuo, il suo essere vestito di spezie, il suo recare e innalzare un'aroma di fiore. Sorprende anche quanto a suadenza di bocca: un profumo tanto varietalmente clorofilloso solitamente annuncia un durante di bocca nervoso, non qui. Lo scialle di morbida glicerina è vello suadente e implicante. Il vigor vivo lo impregna possente, il frutto aumenta di volume al farsi gusto del suo aroma ammantante. Un grande vino-frutto di consistenza, morbidezza e persistenza maestose: di eccezionale levatura la suadente e polposa turgidità della sua viscosa crema di mora.

Informazioni: ☎ 01/07/13 - ☎ B - □ 30.000 - ☒ Montepulciano 60%, Cabernet Sauvignon 40%

Impressioni del produttore: moderno ma tipico ed espresso, racchiude l'eleganza olfattiva del Cabernet e la componente tannica del Montepulciano. Un vino di cui vantarsi!

GLI ALTRI VINI

Rupe Nero Rosso Piceno Doc 2012 IP: 90

C: 31 - E: 29 - I: 30 - ☎ 20.000 - ☒ Montepulciano 60%, Sangiovese 40%



BREZZOLINO FALERIO DOC 2012 IP: 88

C: 29 - E: 30 - I: 29 - ☎ 20.000 - ☒ Trebbiano 30%, Passerina 30%, Pecorino 30%, Chardonnay 10%

RUGARO FALERIO PECORINO DOC 2012 IP: 88

C: 29 - E: 30 - I: 29 - ☎ 20.000 - ☒ Pecorino 80% e altri vitigni

CASTELLANO ROSSO PICENO SUPERIORE DOC 2009 IP: 88

C: 31 - E: 29 - I: 28 - ☎ 50.000 - ☒ Montepulciano 65%, Sangiovese 35%

RUGARO GOLD OFFIDA PECORINO DOCG 2012 IP: 86

C: 29 - E: 29 - I: 28 - ☎ 26.000 - ☒ Pecorino

NINFA RIPANA OFFIDA PASSERINA DOC 2012 IP: 86

C: 29 - E: 28 - I: 29 - ☎ 20.000 - ☒ Passerina

ANIMA MUNDI 2007 IP: 85

C: 33 - E: 28 - I: 24 - ☎ 2.000 - ☒ Passerina

Commento Conclusivo

Bicchiere sempre più a punto e più a frutto quello della Cantina Colli Ripani. Cresce la fittezza e la morbidezza, così la nitidezza e l'integrità ossidativa dei vari profumi. Eccellente la beva del Brezzolino Faliero Doc 2012, morbida polpa d'uva pura. Poderoso il guanto di glicerina che avvolge il Rugaro Faliero Pecorino Doc 2012 e intenso il varietale della solare Ninfa Ripana Offida Passerina Doc 2012. Spettacolare la concentrazione del passito Anima Mundi 2007: un vino di consistenza massima e perciò da contattare. Chiudono due grandi vini, il Rupe Nero Rosso Piceno Doc 2012, con la sua mora nera di assoluta suadenza, di linfatica purezza prima d'aroma. Gli si preferisce il Leo Ripanus Offida Rosso Doc 2008, ancor più maestosa e avvolgente la balsamicità della sua stupenda riserva di vanigliata ciliegia nera. Chapeau.

Indici Qualitativi Complessivi:

IP complessivo: 87,62 (+1,89%); QQT: 7,36

Indici complessivi: C: 30,37 - E: 29,12 - I: 28,12