



Castello Monterinaldi
Chianti Classico

Vigneto Boscone 2016

Aroma maturo con fragola, litchi, e leggeri sentori erbacei. Corpo pieno, tannino profondo ed esuberante, finale potente e verticale. Meglio nel 2021.



Castello Monterinaldi Chianti Classico

Riserva 2016

Sentori di prugna rossa, chinotto e scorza di arancia. Una leggera nota erbacea a donare complessità. Corpo medio, tannino vibrante ed un finale equilibrato e di grande spessore. Bevi o invecchia.



Castello Monterinaldi Vin Santo del Chianti Classico

Occhio di Pernice 2012

Definito al naso mostra note di pesche gialle, albicocche, miele millefiori, resina e buccia di arancia. La grazia dei fiori bianchi domina la scena secondaria e ne aumenta la complessità. Corpo pieno, dolcezza solida ed importante dall'ingresso al palato fino al finale preciso ed amabile. Bevi ora o invecchia.



Castello Monterinaldi Chianti Classico 2017

Pulito al naso con note fragranti di ciliegie, more e fragole di bosco. Corpo medio-pieno, tannini vibranti di natura eccelsa ed un finale che si infiamma dal centro palato in poi. Ottimo lavoro qui. Meglio dal 2021.



Castello Monterinaldi
Toscana

Castello Monterinaldi Rosato 2019

La delicata riduzione nel calice non molesta e dona carattere ed identità in questo giovane rosato che offre note di succo di mandarino, fiori di acacia e curcuma. Succoso e fragrante nella matrice principale questo vino rosa dispensa qualità ed energia durante tutta la progressione. Wow! Davvero ben fatto. Bevi ora.

WINECRITIC.COM 
Veebman



Castello Monterinaldi Chianti Classico 2016

Sentori di prugne, amarene e mandorle dolci. Corpo medio, tannino soffice e finale approcciabile e per nulla austero. Bevi ora.



Castello Monterinaldi
Toscana

Purple Turtle 2018

Preciso ed essenziale nella qualità mediterranea che rivela nel calice note floreali di lavanda, violetta e prugne blu. Picchi di fragole mature si intrecciano a note di buccia di limone in sottofondo. Corpo medio-pieno, tannini soffici nell'estrazione ed un finale amabile. Bevi ora.



Castello Monterinaldi Chianti Classico

Riserva 2014

Ciliegie, ribes e lamponi nel profilo principale di questo giovane rosso figlio di un'annata difficile in Toscana. Tanto succo di arancia e chinotto in sottofondo ne aumentano la complessità. Corpo medio-pieno, tannini vellutati ed un finale dal sottile retrogusto alcolico. La fermentazione in cemento e l'affinamento in tonneaux da 750 litri. Bevi ora.



Castello Monterinaldi
Toscana

Purple Turtle 2017

Dal colore violaceo leggermente cupo mostra sentori di violetta selvatica, prugne blu e mirtilli. Corpo medio-pieno, tannini soffici ed un finale armonico e bilanciato. Tappo a vite. Bevi ora.