



Luca Maroni

**ANNUARIO DEI
MIGLIORI VINI ITALIANI
2012**

○
Lm



Patrimonio prezioso dell'azienda sono gli antichi vigneti autoctoni ad alberello, che si allevano ancora manualmente, ai quali vengono dedicati ogni giorno lavoro ed attenzioni con la cura e la passione di un tempo. La filosofia aziendale è che i vini debbano essere eccellenti, ma soprattutto unici, dotati della tipicità che solo queste terre baciata dal mare e bagnate dal sole possono esprimere. Vengono recuperate varietà quasi scomparse e realizzati vini cru, autentici ambasciatori del Salento.

Antiche Terre del Salento

Az. Agr. Antiche Terre del Salento di Vincenza Dinoi
Via Stefano Bizantino, 30 - 74024 Manduria (TA) - tel. 0999795879 fax 0999795879 - info@anticheterredelsalento.it - www.anticheterredelsalento.it - Responsabili della produzione: Vincenza Dinoi (Titolare) - Anno avviamento: 2005 - Vini prodotti: 2 - M : 12.000 - Ettari: 7 - Uve/vini acquistati: solo uve di proprietà - M : si - E : no - I : no

IL MIGLIOR VINO

Feudo del Conte 2009 86

Consistenza: 32 - Equilibrio: 28 - Integrità: 26



Sensazioni: un Porto Vintage di potenza inaudita. Gran ricchezza, gran morbidezza, ingresso ed uscita dal cavo orale all'insegna della suadanza. Tannini ben fitti e spessoranti, eppur inesorabilmente avvolti in fluente polpa di frutto. Accentuano la rotondità le spezie, accendendo vene gusto-aromatiche mai cupe, anzi levigate, intense, balsamicamente refrigeranti.

Sensazioni atte a stemperare la calorosa potenza del suo alcolico grado, a porgere al massivo blocco di polpa quel tono e quell'intensità espressiva fondamentale per supportare il suo ingente carico. Un vino di concentrazione poderosa, eppur rotondo e mentoso.

Informazioni: M - E : 13/06/11 - E - M : 6.000 - I : Primitivo

GLI ALTRI VINI

CERVA REGIA 2009 IP: 85

C: 32 - E: 28 - I: 25 - M - E : 6.000 - I : Primitivo

Commento Conclusivo

Due vini di pastosa ricchezza propone Antiche Terre del Salento. Il Cerva Regia 2009, evoluto nel suo balsamo di mentose spezie sfoggia un manto glicerinoso/estrattivo d'assoluto tenore. Altrettanto fenomenale in consistenza il Feudo del Conte 2009: ampiezza e ricchezza del palato maestosa, rotondità glicerinosa ben avvolgente il tannino, nitidezza e fragranza d'aroma ancora turgidamente prugnosa. Vino di persistenza aromatica eccezionalmente esaustiva.

Indici Qualitativi Complessivi:

IP complessivo: 85,5 (-1,72%); QOT: 4,95

Indici complessivi: C: 32 - E: 28 - I: 25,5