

TOSCANA | Luca Maroni

### ABBADIA



Fondato nel 1997, il Podere Abbadia si trova ai piedi di Montefollonico, tra Montepulciano e Pienza, in un terroir famoso per le sue bellezze naturali ed artistiche, ma anche per i frutti che si ricavano dai terreni particolarmente vocati alla coltura della vite e dell'ulivo. Verena Rothlin è rimasta affascinata da questi luoghi ed ha deciso di lasciare la sua amata Svizzera per trasferirvisi. Dopo l'acquisto della proprietà, nel 1996, a Verena si unisce Robert Kengelbacher.

## Abbadia

### Azienda Agricola Podere Abbadia

Loc. Montefollonico - 53049 Torrita di Siena (SI) - tel. 0577669794 fax 0577669794 - [podere.abbadia@libero.it](mailto:podere.abbadia@libero.it) - [www.podere-abbadia.it](http://www.podere-abbadia.it) - Responsabili della produzione: Verena Amalia Rothlin (Titolare e Resp. Commerciale), Graziana Grassini (Enologo) - Anno avviamento: 1997 - Vini prodotti: 5 - €: 30.000 - Ettari: 7 - Uve/vini acquistati: solo uve di proprietà - ☒: no - ☉: sì - ☿: sì

### IL MIGLIOR VINO

#### Campo dei Mòri 2007

88

Consistenza: 32 - Equilibrio: 29 - Integrità: 27



**Sensazioni:** veramente in consistenza, in intensità olfattiva, un maestoso campione. E al palato di morbidezza poi sontuosa. Al profumo veicolato da un alcol profondo e continuo, il suo aroma lo soffia con impetuosa energia, con pervasivo vigore. Un frutto di bosco a bacca rossa con vaniglia, menta del rovere, di nitore e turgore che l'olfatto è un motore. Il palato questa potenza in manto, in struttura, in fittezza l'avverte. Un durante di bocca aperto dall'energia del tannino, vivificato dalla profilante acidità, stonato e ben bilanciato dalla copiosa morbidezza insistente. Accordo di suadanza e dolcezza tra i filoni olfattivi e gustativi del frutto e del rovere, con tramontata di polpa a incrementare, a infittire il morbido e nitido assieme.

**Informazioni:** ☒ - ☉: 16-06-10 - ☉: D - €: 4.000 - ☉: Merlot 50%, Cabernet Sauvignon 50%

**Impressioni del produttore.** È un vino che amo molto perché è il risultato della sfida di produrre vino in una delle poche zone della Toscana dove finora nessuno lo ha fatto. È bello scoprire come una composizione di Merlot e Cabernet Sauvignon possa così chiaramente evocare la nostra terra.

### GLI ALTRI VINI

#### PARADISO ROSSO 2006

IP: 85

C: 31 - E: 27 - I: 27 - ☒ - ☉: 15.000 - ☉: Merlot 75%, Sangiovese 20%, Cabernet Sauvignon 5%

#### SANGIOVESE TOSCANA 2008

IP: 84

C: 30 - E: 27 - I: 27 - ☒ - ☉: 2.000 - ☉: Sangiovese

#### BIANCO DI TOSCANA TERRA CAVATA 2009

IP: 82

C: 26 - E: 28 - I: 28 - ☒ - ☉: 2.000 - ☉: Chardonnay 50%, Sauvignon Blanc 25%, Viognier 25%

### Commento Conclusivo

Gran suadanza rivela il Bianco di Toscana Terra Cavata 2009, morbido, polposo, ben netto all'olfatto. Quindi i rossi di Abbadia, vini di caratura qualitativa nettamente superiore. Il denso e glicerinoso Sangiovese Toscana 2008, il gran tono di spezie del Paradiso Rosso 2006. Quindi il Campo dei Mòri 2007, fuoriclasse non tanto e non solo in consistenza, in concentrazione, fuoriclasse in suadanza, in gustativa souplesse. Così nero e tannico non facile renderlo sì morbidamente pastoso. Complimenti.

### Indici Qualitativi Complessivi:

IP complessivo: 84,75 (+0.3%); QOT: 5,43

Indici complessivi: C: 29,75 - E: 27,75 - I: 27,25

