LE CANTINE DI FIGARO

Le Cantine di Figaro appartengono alla nuova generazione di vignaioli, una generazione attenta, con molta voglia di sperimentare, unendo innovazione, tradizione e comunicazione in un connubio vincente. Nell'anno 2009 hanno acquistato un terreno senza vite, un vecchio casale diroccato e un foglio bianco su cui scrivere "il progetto".

Le Cantine di Figaro

Le Cantine di Figaro Soc.agr. arl
Contrada Colle del Giglio, snc, 63065 Ripatransone, AP - tel +39 3714272435 - info@lecantinedifigaro.it - www.lecantinedifigaro.it - Responsabili della produzione: *Le Cantine Figaro Srl (Titolare), Luigi Costantini (Enologo), Antonio Vicari (Resp. Commerciale)* - Anno avviamento: *2010* - Vini prodotti: *5* - *50000* - Ettari: *7* - Uve acquistate: *solo uve di proprietà* - *sì* - *sì* - *no*

IL MIGLIOR VINO

N2 Passerina Marche Bio Igt 2022 94

Consistenza: 32 - Equilibrio: 31 - Integrità: 31

Sensazioni: *pesca e albicocca mentosa, morbida, densamente potente, tutta suadentemente orientata, tutta sofficemente avvolgente. Combinazione di fattori sensoriali qualificanti che è raro riscontrare sì armonicamente, sì coralmente pulsanti. L'estratto impolperebbe ottimo un rosso, da ciò il contenuto aromatico in possanza e potenza: la morbidezza, da maturazione solarmente compiuta, da resa viticola rigorosamente pre-fissata. Infine le virtù enologiche della trasformazione: pulizia di fermentazione e sviluppo, fragranza d'aroma inossidata ancor pressoché intatta. Somma di doti che rende il contatto con questo grande vino una soffice e avvolgente carezza.*

Informazioni: - *29-06-2023* - *B* - *15000* - *Passerina*

Impressioni del produttore: *questo vino bianco ha una brillantezza fragrante, insieme ad una bella lucentezza giallo paglierino. L'olfatto ci racconta l'armonia racchiusa nella delicatezza dei sentori di questo vino. Un naso primario molto espressivo, rivela aromi floreali e pesca gialla. Vino morbido e ben equilibrato al palato. La sua rotondità è sostenuta da una bella freschezza. Un tocco di agrumi apporta lunghezza ed eleganza finale.*

GLI ALTRI VINI

Pecorino Falerio Bio 2022 ***IP: 93***
C: 32 - E: 30 - I: 31 - - : 15000 - : Pecorino

Marche Rosso Bio Igt 2022 ***IP: 91***
C: 31 - E: 29 - I: 31 - - : 10000 - : Montepulciano 60%, Merlot 20%, Sangiovese 20%

Rosso Piceno Superiore Doc 2021 ***IP: 89***
C: 32 - E: 29 - I: 28 - - : 10000 - : Montepulciano 80%, Sangiovese 20%

Commento Conclusivo
Potente e balsamicamente evoluto il frutto del maestoso Rosso Piceno Superiore Doc 2021, più vivido e turgido quello del Marche Rosso Bio Igt 2022 presentato da Le Cantine di Figaro. Entrambi favolosamente ricchi i bianchi, con il Pecorino Falerio Bio 2022 di gran glicerinosità solare, la Passerina Marche Bio Igt 2022 di ancor più avvolgente equilibrio gustativo e di pulizia enologica esecutiva vividamente superiore. Complimenti.

Indici Qualitativi Complessivi:
IP complessivo: *91,75 (missing value);* ***QQT:*** *7,00*
Indici complessivi: *C: 31,75 - E: 29,75 - I: 30,25*