

Luca Maroni

ANNUARIO DEI MIGLIORI VINI ITALIANI

2015

SENS



Azienda Vitivinicola in Bertinoro

Fondata del 1963, è di proprietà delle famiglie Sirri e Casadei (Bron & Rusèval) dal 1965, sin da allora le accurate selezioni delle uve, provenienti da piccole aziende agricole situate nel territorio, danno dei risultati interessanti dal punto di vista qualitativo. Nel 1985 inizia il rinnovamento degli impianti di vinificazione e soprattutto entra in azienda una nuova filosofia che spinge verso la ricerca costante della qualità e della tipicità dei vini prodotti. Nel 1995 l'azienda sviluppa il comparto agricolo acquistando ed impiantando nuovi vigneti.

Celli

Celli Snc Soc. Agr. di Sirri e Casadei
Viale Carducci, 5, 47032 Bertinoro, FC - tel +39 0543445183 - celli@celli-vini.com - www.celli-vini.com - Responsabili della produzione: Mauro Sirri e Emanuele Casadei (Titolari), Emanuele Casadei (Enologo), Mauro Sirri (Resp. Commerciale) - Anno avviamento: 1965 - Vini prodotti: 15 - €280.000 - Ettari: 29 - Uve/vini acquistati: 5% delle uve - si - si - no

IL MIGLIOR VINO

Bron & Rusèval Chardonnay Igt Forlì 2013

91

Consistenza: 29 - Equilibrio: 31 - Integrità: 31

Sensazioni: c'è un frutto di splendido pregio aromatico in questo grande vino: note silvestri e clorofilose di banana, richiami all'uva di sontuosa e compiuta solarità. Morbidità che vive il palato, che si distende al palato: dolce in ingresso, qui larghissimo per la sovrana maturità del frutto, ampio in uscita, ove mai lo si avverte indugiare amaro. Con l'alcol, distillante, l'acidità, corroborante, preziosi a rinfrescare e a profilare. La sua fragranza olfattiva, la sua densa rotondità gustativa, virtù sensoriali avvolgenti desunte da qualità analitiche compositive armoniosamente avvertite. Da una trasformazione enologica di rispettosità tecnica esemplare. Su tutte la nitidezza e la calibratura della speziatura: davvero spettacolarmente limpida e spezosamente maestosa.



Informazioni: ☐ - ☎26/05/14 - ☎B - €7.000 - ☎Chardonnay

Impressioni del produttore: parlare di equilibrio oggi è cosa alquanto inconsueta, in una società dove fanno notizia solo gli eccessi. Ebbene sì, in agricoltura invece l'equilibrio è buona notizia, buona notizia per tutti, produttori, clienti ed ambiente. Dopo le ultime due annate straordinariamente siccitose, 2011 ed in particolare il 2012, il 2013 si presenta sorniona con uno sviluppo vegetativo della vite ritardato, temperature relativamente fresche durante il periodo estivo, periodo vendemmiale temperato, caratterizzato da qualche pioggia anche a carattere temporalesco verso la prima decade di Ottobre. Vino di grande bevibilità, freschezza e mineralità.

GLI ALTRI VINI

BRON & RUSÈVAL SANGIOVESE-CABERNET IGT FORLÌ 2012 IP: 90
C: 32 - E: 29 - I: 29 - ☐ - ☎: 13.000 - ☎: Sangiovese 60%, Cabernet Sauvignon 40%

BRON & RUSÈVAL SANGIOVESE IGT FORLÌ 2011 IP: 90
C: 31 - E: 29 - I: 30 - ☐ - ☎: 5.000 - ☎: Sangiovese

SOLARA ALBANA PASSITO DI ROMAGNA DOCG 2012 IP: 89

C: 32 - E: 29 - I: 28 - ☐ - ☎: 4.000 - ☎: Albana

LA TALANDINA ROMAGNA ALBANA SPUMANTE 2013 IP: 86

C: 29 - E: 30 - I: 29 - ☐ - ☎: 3.500 - ☎: Albana

LE QUERCE ALBANA DOLCE DI ROMAGNA DOCG 2013 IP: 86

C: 29 - E: 31 - I: 28 - ☐ - ☎: 19.000 - ☎: Albana

LE GRILLIAIE SANGIOVESE DI ROMAGNA SUPERIORE DOC 2013 IP: 86

C: 29 - E: 28 - I: 31 - ☐ - ☎: 80.000 - ☎: Sangiovese

I CROPPI ALBANA SECCO DI ROMAGNA DOCG 2013 IP: 86

C: 29 - E: 29 - I: 28 - ☐ - ☎: 25.000 - ☎: Albana

CAMPI DI FRATTA PAGADEBIT DI ROMAGNA DOC 2013 IP: 82

C: 25 - E: 28 - I: 29 - ☐ - ☎: 13.000 - ☎: Pagadebit

Commento Conclusivo

Complimenti a Celli, i cui vini hanno ormai raggiunto un livello di integrità enologica esecutiva, una suadanza diffusa espressiva che quale che sia l'etichetta assaggiata, ogni campione brilla per equilibrio e integrità purissima d'aroma. Didattico in tal senso il nitore ad esempio del Le Grillaie Sangiovese di Romagna Superiore Doc 2013: il frutto puro nel suo ciliegioso varietale nativo. E chi invece apprezza la morbidezza della fase gustativa, mirabile apprezzerà il frutto del Le Querce Albana dolce di Romagna Docg 2013, la pastosa fitezza dell'ancor più ricco Solara Albana Passito di Romagna Docg 2012. Chiudono tre grandi vini, il Bron & Rusèval Sangiovese Igt Forlì 2011, tondo e polposo come il suo speziato, illibato ribes: il Bron & Rusèval Sangiovese-Cabernet Igt Forlì 2012, più denso, carnoso, pastoso, eppure allo stesso modo morbido ed enologicamente intonso. Il migliore in assoluto è il Bron & Rusèval Chardonnay Igt Forlì 2013: immacolato il suo gelsomino speziato all'olfatto, raro il suo levigatissimo gusto, mirabile per densità e setosità il suo polposo tatto. Chapeau.

Indici Qualitativi Complessivi:

IP complessivo: 88 (+1%); OQT: 7,3

Indici complessivi: C: 29,44 - E: 29,33 - I: 29,22