



BONFANTI

Vini e Passione

Bonfanti Vini

Bonfanti Vini Srl

Vicolo Volto San Luca, 33, 37122 Verona, VR - tel +39 0458010401 - fax +39 0458018344 - Info@bonfantivini.com - www.bonfantivini.com - Responsabili della produzione: Sergio Bonfanti (Titolare), Salvatore Lovo ed Enrico Maria Casarotti (Enologi), Francesca Borgiani (Resp. Commerciale) - Anno avviamento: 2012 - Vini prodotti: 3 - €25.000 - Ettari: 3 - Uve/vini acquistati: 20% delle uve - ❏ si - ☺ si - 🏠 no

IL MIGLIOR VINO

Amarone della Valpolicella

Gran Lombardo 2010

90

Consistenza: 32 - Equilibrio: 30 - Integrità: 28

Sensazioni: a questi livelli di concentrazione e d'inaudita potenza, il tatto davvero ha rilievo come fisico. In particolare, una crema di visciola e ribes, di cassis e mora che una vena aromatica imperiosa, di eucalipto e di vaniglia del rovere, rinforza positivamente in suadanza balsamica. Estratto veramente poderoso, in densità e potenza d'espressione, in durata e ampiezza d'aroma. Un palato fittamente maestoso, un tannino strutturante, la rotondità dell'uscita. Quindi la fase della persistenza, la più morbida, la più profondamente, essenzialmente profonda. La bocca vuota eppure ancor piena: anche la sua eco di polpa e di mentosi balsami silvestri, è come fisicamente essente, come fittamente sontuosa. Un grande vino, fra gli Amarone più performanti dell'anno nel binomio potenza-suadanza.



Piccola ma interessante realtà vinicola della Valpolicella che nasce dalla determinazione di Sergio Bonfanti, imprenditore veneto, che si pone come obiettivo prioritario la ricerca costante della qualità delle sue uve. Ricorrendo anche alla coltivazione biologica, iniziata quest'anno.

Informazioni: 📞 - ☎26/05/14 - 📧E - €8.000 - 🍷Corvina 60%, Corvinone 20%, Rondinella 10%, Croatina 10%

Impressioni del produttore: la nostra miglior creazione per il "Re" dei vini rossi veronesi, con tutte le sue note corpose, morbide e avvolgenti. Vino destinato ad evolvere magnificamente.

GLI ALTRI VINI

VALPOLICELLA RIPASSO SALGÀR 2009 **IP: 88**

C: 31 - E: 29 - I: 28 - 🍷 - €13.000 - 🍷: Corvina 60%, Corvinone 20%, Rondinella 10%, Croatina 10%

Commento Conclusivo

C'è valore analitico e sensoriale alto nel bicchiere Bonfanti Vini. Concentrati gli estratti del Valpolicella Ripasso Salgàr 2009: un frutto denso e magnificamente suadente al palato; nitido nell'esecuzione enologica e dal boisé limpido ed estremamente ben dosato. Grande vino è l'Amarone della Valpolicella Gran Lombardo 2010. Qui la massa si fa maestosa, la morbidezza sontuosa, e il balsamico persistere del suo cassis trova nel rovere purissimo d'elevazione aromatico ausilio e ampliamento stupendo. Un vino allor al suo diffondersi, tanto ammantante quanto sensorialmente complesso. Chapeau.

Indici Qualitativi Complessivi:

IP complessivo: 89 ; **QOT:** 5,62

Indici complessivi: C: 31,5 - E: 29,5 - I: 28