

Castelvecchio – Rassegna stampa 2011



Vini d'Italia 2011 – Gambero Rosso

La famiglia Rocchi conduce con grande passione la propria azienda che dispone anche di un agriturismo. Ora sono Stefania e Filippo a tenere le redini della fattoria, ereditando un patrimonio viticolo che, nel corso degli ultimi anni, è stato completamente rinnovato. A questo si aggiunge il lavoro di Filippo in cantina, dove ha cambiato approccio grazie all'esperienza maturata. Ora produce vini ricchi di personalità, con una netta distinzione tra i prodotti adatti a un consumo quotidiano rispetto a quelli di

eccellenza.

Approda alle finali Il **Brecciolino '07**, composto da sangiovese, merlot e petit verdot, con un complesso aromatico di erbe, mentolato, con struttura nervosa e potente, ricca, dal finale sapido e prolungato. Bene anche la selezione **Vigna La Quercia '07**, dai profumi fruttati consueti, di ciliegia e prugna, struttura solida e sapore gradevole. Piacevole, nella sua solidità, il **Chianti Colli Fiorentini '08**, fragrante al naso, con bella spalla acida. Più semplici del solito il **Chianti Santa Caterina '08** e il **San Lorenzo '09**, da uve Trebbiano e Malvasia. Di stile antico il **Vin Santo '99**.

Il Brecciolino '07 – **2 bicchieri rossi**

Chianti Colli Fiorentini V. La Quercia '07 – 2 bicchieri

Chianti Colli Fiorentini '08 – 1 bicchiere

Chianti Santa Caterina '08 – 1 bicchiere

Colli Dell'Etruria Centrale Vin Santo '99 – 1 bicchiere

San Lorenzo '09 – 1 bicchiere

Chianti Colli F.ni '07 – 2 bicchieri

Chianti Colli F.ni Il Castelvecchio '06 – 2 bicchieri

Chianti Colli F.ni V. la Quercia Ris.'05 – 2 bicchieri

Il Brecciolino '06 – 2 bicchieri

Il Brecciolino '05 – 2 bicchieri

Numero Otto '07 – 2 bicchieri

Numero Otto '06 – 2 bicchieri

Vin Santo Chiacchierata Notturna '03 – 2 bicchieri



Le Guide de L'Espresso 2011

Filippo Rocchi gestisce con attenzione scrupolosa l'azienda di famiglia, che si è imposta rapidamente come una delle realtà più affidabili e promettenti dell'area dei Colli Fiorentini. La linea produttiva punta all'affermazione del carattere e dell'originalità dei vini, senza disperdersi in tentativi di emulazione di modelli precostituiti.

I complimenti a Filippo Rocchi sono d'obbligo : i vini proposti quest'anno esprimono una qualità sempre più elevata e ottenuta in un contesto territoriale che non gli offre posizioni avvantaggiate.

Il Brecciolino 2007 – 17/20 (vino di alto livello)

Fresco e immediato, pimpante nei profumi, che ricordano la mora matura e il pepe, gusto di bella trama tannica, elegante, continuo, tonico e ritmato, finale astringente.

Menzione speciale (1 50 Outsider)

Chianti Colli Fiorentini Riserva Vigna La Quercia 2007 - 16,5/20 (vino di alto livello)

Chianti dell'anno

Vino ottimamente eseguito, possiede un frutto maturo, un buon carattere sapido, equilibrio complessivo e un finale pulito, lineare, con un rovere presente ma non aggressivo.

Chianti Santa Caterina 2008 – 15/20



Duemilavini 2011 AIS (Associazione Italiana Sommelier)

Situata nel territorio di San Casciano in Val di Pesa, a due passi da Firenze, l'azienda della famiglia Rocchi garantisce vini dalla bella personalità e dall'impeccabile profilo stilistico, grazie anche al sodalizio sempre più forte con Luca D'Attoma, wine maker di fama internazionale. Uno splendido Brecciolino, tiene le fila dei vini assaggiati in quest'edizione, seguito da una bella versione di Chianti Colli Fiorentini Vigna La Quercia Riserva, mentre dovremo attendere ancora per ritrovare il Vinsanto. Da sottolineare l'ottimo rapporto qualità-prezzo di tutta la produzione.

Il Brecciolino 2007 – 4 grappoli (da 85 a 90 vini di grande livello e spiccato pregio)

Rosso Igt – Sangiovese 40%, Petit Verdot 30%, Merlot 30% - Gr. 14%

Consistente rubino. Intriga l'olfatto con suadenti note di vaniglia e tabacco dolce, seguito da piccoli frutti neri in confettura, incenso e china, eucalipto, anice e ginepro, cipria e cioccolato al latte. Conferma al gusto grande morbidezza ed eleganza, ha tannini setosi e fruttata acidità. Chiude lungo su toni minerali. Un anno tra barrique e caratelli.

Chianti Colli Fiorentini Vigna La Quercia Riserva 2007 – 4 grappoli (da 85 a 90 vini di grande livello e spiccato pregio)

Rosso Docg – Sangiovese 90%, Cabernet Sauvignon 10% - Gr. 14%

Rosso Rubino sangue di piccione dalla grande luminosità. Apre su sensazioni di fragolina di bosco e violetta, marasca sotto spirito, ferro e tabacco biondo, eucalipto e pepe nero in grani, intensa speziatura e delicate tinte erbacee a contorno. Al gusto è compatto e bilanciato, complesso e decisamente persistente. Un anno in barrique.

Chianti Colli Fiorentini Il Castelvecchio 2008 – 4 grappoli (da 85 a 90 vini di grande livello e spiccato pregio)

Rosso Docg – Sangiovese 90%, Merlot 10% - Gr. 14%

Granato fulgido e terso che rivela aromi di amarene in confettura e caffè tostato, sottobosco e china, soffusa mineralità e cenni salmastri sul finire. Buona coesione all'assaggio, con tannini vivaci ma ben integrati alla massa glicerica e discreta scia su ricordi di tostatura. Un anno di barrique.

Chianti Santa Caterina 2008 - 3 grappoli (da 80 a 84 Vini di buon livello e particolare finezza)

Sangiovese 90% - Canaiolo nero 10%

Rubino trasparente e luminoso. Naso dai nitidi sentori di marasca e pepe, viola mammola e terra bagnata,, liquirizia e cardamomo con accenti minerali. Palato morbido, sorretto da buon equilibrio acido tannico e persistenza su toni ammandorlati. 7 mesi in barrique.



Slow Wine 2011 – Gambero Rosso

Vita - Dal 1960 la famiglia Rocchi vive e lavora a San Pancrazio, sulle colline a sud di San Casciano, nell'azienda vitivinicola di proprietà. Dagli anni Novanta Filippo e la sorella Stefania guidano l'azienda, dedicandosi alle vigne e alla cantina, con la supervisione dell'enologo Luca D'Attoma, la seconda alla gestione commerciale.

Vigne - Castelvecchio ha la grande opportunità di avere vigne collinari con esposizione solare differenziata che, con terreni ricchi di ciottoli, alberese e galestro, permettono la maturazione eccellente del Sangiovese e degli altri vitigni locali e internazionali. Le vigne in gran parte degli anni Novanta, sono curate secondo i principi della lotta integrata, in assenza di diserbo e con buona limitazione di composti non naturali.

Vini - I vini di Castelvecchio hanno grande vitalità, freschezza e quasi sempre molta eleganza. Le bucce vengono protette nelle fasi iniziali e ogni rosso matura separatamente, con blend in fase avanzata. Acciaio, cemento e soprattutto legno piccolo sono gli strumenti di cantina. **Il Chianti Colli Fiorentini Il Castelvecchio 2008** (Sangiovese, merlot; 20.000 bt) è terroso e umorale, ben disteso e piacevole. Toni scuri, surmaturi e legno da smaltire per **il Chianti Colli Fiorentini Vigna La Quercia Ris. 2007** (sangiovese, cabernet sauvignon; 13.000 bt.). **Il Numero Otto 2007** (canaiole; 5000 bt.) mostra frutto, intensità e persistenza inaspettate. Molto buono **il Brecciolino 2007** (sangiovese, merlot, petit verdot; 2000 bt) che coniuga concentrazione e freschezza. **Il Vin Santo Colli Etruria Centrale Chiacchierata Notturna 2003** (trebbiano, sangiovese; 1200 bt) convince per la bocca cremosa e per gli aromi fruttati netti. Ben fatto il taglio **Orme in Rosso 2007** (sangiovese, merlot; 15.000 bt)



Guida Oro - I Vini di Veronelli 2011

Chianti Colli Fiorentini Il Castelvecchio 2008 - 87/100 Ottimo vino

Chianti Colli Fiorentini Riserva Vigna La Quercia 2007 - 90/100 Vino eccellente

Chianti Santa Caterina 2008 - 85/100

Il Brecciolino Rosso Toscano Igt 2006 e 2007 - 92/100 Vino eccellente

Numero Otto Rosso Toscano Igt 2007 – Ottimo vino

Orme in Rosso Toscano Igt 2007 – Vino eccellente



Wine Spectator – Ottobre 31, 2010 (www.winespectator.com)

Il Brecciolino 2007 - 91/100

Offers rich character, with flavors of dried dark fruits, toasty oak and spicy coffee. Full and slightly chewy. Needs some bottle age. Sangiovese, Merlot and Petit Verdot. Best after 2011. (J.Suckling)



The Wine Advocate – Reviewer : Antonio Galloni

Il Brecciolino 2006 — Rating . 89/100

The 2006 Brecciolino (80% Sangiovese, 10% Merlot and 10% Petit Verdot) is a dark, extroverted wine that relies on power, but there is a certain level of finesse that is missing while much of the upfront intensity tapers off on the mid-palate. Anticipated maturity: 2012-2012.

Il Brecciolino 2007 - Rating : 91/100

The 2007 Brecciolino represents a departure from previous vintages. Beginning with 2007, Brecciolino is predominantly Sangiovese (40%), with 30% Merlot and 30% Petit Verdot, with much of that change directly tied to the estate's new pure Sangiovese bottling. This sleek, harmonious red shows lovely spiciness in dark red fruit that flows effortlessly through to the round, opulent finish. The estate changed its barrels beginning in 2007, and the move to Francois Frères barriques seems to have had a positive impact on this bottling. If this is the direction the estate is headed, the future appears very bright. Anticipated maturity: 2012-2022.

Vigna La Quercia 2006 - Rating 90/100

The 2006 Chianti Colli Fiorentini Riserva Vigna La Quercia is Sangiovese and Cabernet Sauvignon fermented in cement and aged in neutral French oak. It shows lovely drive and intensity, with layers of dark fruit wrapped around a clean mineral core of notable focus. The wine's finesse and sense of balance are both first-rate. Anticipated maturity: 2010-2018.

Vigna La Quercia 2007 Rating : 90/100

The single-vineyard 2007 Chianti Colli Fiorentini Riserva Vigna La Quercia is open and expressive in its vibrant dark fruit, grilled herbs and spices, all of which come together nicely on a soft, accessible frame. This shows less structure than the 2006 tasted alongside it, while still maintaining quite a bit of freshness, much of which likely comes from the addition of Cabernet Sauvignon to the Sangiovese. Anticipated maturity: 2010-2017.

2007 Castelvechio Numero 8 – Score 90/100

The 2007 Numero 8 is Canaiolo from vines that are more than fifty years old. It shows lovely intensity in its floral red fruit, with terrific length on the palate and a harmonious, polished finish. The Numero 8 is aged in steel and neutral French oak. It isn't a blockbuster, but rather a wine that impresses for its overall balance. Anticipated maturity: 2010-2015.

Chiacchierata Notturna 2003 – Rating : 88/100

The 2003 Vin Santo del Chianti Chiacchierata Notturna, made from a combination of white and red grapes, offers up generous dark cherries, dried figs, sweet mulling spices and pipe tobacco. It shows excellent overall balance, in an intense, weighty style best suited to firm, aged cheeses rather than cookies or sweets. Anticipated maturity: 2010-2015.