



Nicolis

Soc. Agr. Nicolis Angelo & Figli Ss

Via Villa Girardi, 29 - 37029 San Pietro in Cariano (VR) - tel. 0457701261 fax 0456800551 - info@vininicolis.com - www.vininicolis.com - Responsabili della produzione: Giancarlo, Giuseppe e Massimo Nicolis (Titolari), Giuseppe Nicolis (Enologo e Resp. Commerciale) - Anno avviamento: 1951 - Vini prodotti: 7 - €: 200.000 - Ettari: 40 + 2 in affitto - Uve/vini acquistati: 12% - ☒: sì - ☉: sì - ☿: no

IL MIGLIOR VINO

Amarone Classico Ambrosan 2003 87

Consistenza: 32 - Equilibrio: 28 - Integrità: 27



Sensazioni: un vero fenomeno della natura, un vino che ha il frutto e la potenza speziata del Porto, pur senza alcuna fortificazione enologica. Qui la forza è nell'uva, nella sua nera premuta di mora, nella sua remota fitezza estrattiva capace di montare in

un balsamo polposamente avvolgente la dirompente energia alcolica della sua distillante, spiritata essenza. Gran voce hanno anche le spezie del rovere, mentose, vanigliate, eucaliptose, pure queste del tutto implicate nella marea di polpa estrattiva. Una qualificante nitidezza enologica di trasformazione, un ottimo turgore residuo, e la sua fluida purea di mora e di ribes, che fiammeggiando si profonde dolcissima.

Informazioni: ☐ - ☑: 18-06-08 - ☉: E - €: 20.000 - ☉: Corvina 65%, Rondinella 20%, Croatina 10%, Molinara 5%

La passione per l'arte della viticoltura è una ricchezza che la famiglia Nicolis si tramanda da generazioni, con la coltivazione di terreni di proprietà. E' proprio grazie a questa che oggi possono vantare numerosi premi a livello internazionale, vinti grazie alla sempre eccellente qualità dei vini prodotti dai loro terreni. Dai vigneti situati in zona pedecollinare si ottengono i vini classici d'annata, mentre i vini di invecchiamento, come l'Amarone e il Recioto, nascono dagli appezzamenti situati in collina.

GLI ALTRI VINI

RECIOTO DELLA VALPOLICELLA CLASSICO 2005 IP: 86

C: 31 - E: 29 - I: 26 - ☐ - ☑: 7.000 - ☉: Corvina 60%, Rondinella 20%, Molinara 10%, Dindarella 10%

VALPOLICELLA CLASSICO 2007 IP: 84

C: 29 - E: 27 - I: 28 - ☐ - ☑: 30.000 - ☉: Corvina 65%, Rondinella 25%, Molinara 10%

ROSSO DEL VERONESE TESTAL 2004 IP: 82

C: 31 - E: 25 - I: 26 - ☐ - ☑: 40.000 - ☉: Corvina 94%, Merlot 3%, Cabernet Sauvignon 3%

VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE 2006 IP: 82

C: 30 - E: 26 - I: 26 - ☐ - ☑: 25.000 - ☉: Corvina 65%, Rondinella 20%, Molinara 5%, Sangiovese 10%

VALPOLICELLA SECCAL 2005 IP: 81

C: 31 - E: 25 - I: 25 - ☐ - ☑: 25.000 - ☉: Corvina 70%, Rondinella 20%, Molinara 5%, Croatina 5%

VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE 2005 IP: 80

C: 30 - E: 25 - I: 25 - ☐ - ☑: 25.000 - ☉: Corvina 65%, Rondinella 20%, Molinara 5%, Sangiovese 10%

Commento Conclusivo

In frutto il Valpolicella Classico 2007, la sua violacea natura non è surmatura, ma turgida, fragrante di piccoli frutti di bosco, suadente poi al palato quando lo si degusta. Potenza pura di fuoco solare ha il Rosso del Veronese Testal 2004, struggenza di ricchissima e passita uva il Recioto della Valpolicella Classico 2005. Punta di diamantifera uvosità di Nicolis è l'Amarone Classico Ambrosan 2003, una felpa autentica di avvolgenza superiore.

Indici Qualitativi Complessivi:

IP complessivo: 83,14 (-1,8%); QQT: 6,91

Indici complessivi: C: 30,57 - E: 26,42 - I: 26,14