



Luca Maroni

ANNUARIO DEI MIGLIORI VINI ITALIANI 2010

Premio miglior Vino Bianco

POGGIO LE VOLPI



Donnaluce Lazio Bianco 2008

98

Consistenza: 33 - Equilibrio: 32 - Integrità: 33

Sensazioni: capace di approfondire il suo profumo con eccezionale e intensa fragranza, lo si tocca una sola volta con il naso, e subito, irreversibilmente, strega il suo profumo. Una freschezza di polposissima uva, nitida e come nuova, arriva ed inebria la nazione con la luminosità e la tersità del baglior di diamante. E più lo si respira, e meno lo si esaurisce, tanta l'abbondanza e la profondità della sua concentrazione olfattiva. Un profumo e poi un gusto di meridionale potenza, di freschezza e integrità ossidativa tipicamente settentrionale, ossia pieno di linfatica vena silvestre. Profumi di questa intensità, di questa diamantifera florealità d'aroma, sino a ieri, solo dai grandi Riesling di Germania. Il sapore è poi spettacolare: la sua densa dolcezza sorretta ed equilibrata da acidità profilante, sospinta da alcolicità corroborante. Con la durata in persistenza memorabile del suo polposo frutto, non seconda nemmeno alla sua eccezionale integrità d'aroma. Il bianco italiano migliore dell'anno, il bianco laziale migliore di sempre.