



Azienda agricola di circa 5 ettari, con casali dove vivono Marco e Mapi Caldani con i loro figli. Impiantata nel 1998 per passione, nel 2003 è stata realizzata la cantina che, con la supervisione della dottoressa Graziana Grassini, ha dato vita al vino "Gelso".

Gelso della Valchetta

Az. Agr. Gelso della Valchetta

Via Formellese, 173 - 00123 Roma (RM) - tel. 0661697775 fax 0661699100 - info@gelsodellavalchetta.com - www.gelsodellavalchetta.com - Responsabili della produzione: Marco Caldani e Liliana Panelucci (Titolari), Graziana Grassini (Enologo) - Anno avviamento: 2003 - Vini prodotti: 2 - ☎: 23.000 - Ettari: 5 - Uve/vini acquistati: solo uve di proprietà - ☎: no - ☺: sì - ♣: no

IL MIGLIOR VINO

Il Gelso 2007 **90**

Consistenza: 31 - Equilibrio: 31 - Integrità: 28



Sensazioni: sulle punte la souplesse di questo vino: sulle punte della polpa d'un purissimo frutto di morbidezza favolosa. I vini-frutto puri, quelli nitidamente fruttosi, quelli di spezie non additivati. Solo unicamente suadente, d'un baccaceo sferico, il dolce, rotondo disegno del suo profumo. In esso non si godono che fragranze di pomi a bacca rossa, non si avvertono che flessuose dolcezze di polpa. Un alcol distillato di cristallina potenza, il tutto veicola e implica nel suo denso soffio di glicerina pura. Spirito in essenza davvero profondo e di nitidezza enologica viva. Il cuore della prugna, quella florealità silvestre di visciola e di viola, qui brilla davvero in profumo luminosamente splendente, al palato con equilibrio morbido/acido/tannico stupendamente avvolgente.

Informazioni: ☎: 17-07-08 - ☺: B - ☎: 23.000 - ☎: Merlot 75%, Cabernet 25%

GLI ALTRI VINI

LILIUM 2007 **IP: 89**

C: 27 - E: 31 - I: 31 - ☐ - ☎: 5.000 - ☎: Chardonnay

Commento Conclusivo

Il gran cru di Roma, Il Gelso 2007 di Gelso della Valchetta è un rosso di valore eccellente. Di fittezza, morbidezza, naturalezza espressiva davvero prima. La sua suadenza "nasconde" la concentrazione sua, in realtà la rende ottimamente, suadentemente fruibile ad un livello di nitidezza e turgore aromatico violaceamente vivo. Morbidezza e integrità enologica d'esecuzione che rendono floreale, luminosa e come ancor linfatica la polpa di pera e uva del Lilium 2007, bianco di superiore souplesse espressiva. Complimenti.

Indici Qualitativi Complessivi:

IP complessivo: 89,5 (+1,13%); QOT: 5,9
Indici complessivi: C: 29 - E: 31 - I: 29,5