

CROCE DEL MORO

Luca Maroni

GUIDA DEI VINI ITALIANI 2006

PER SCEGLIERE I VINI PIÙ PIACEVOLI

IN OMAGGIO IL CD ROM *ilaste*
La mia cantina
I miei assaggi
I miei abbinamenti

Il metodo per valutare l'indice di piacevolezza di qualsiasi vino



Distribuito da
RCS Libri

CROCE DEL MORO



Az. Agr. Croce del Moro Ss - Via Tassanere, 4 - 60030 Rosora (AN) - tel. 0731814158, 3333377614 - fax 0731814158 - e-mail: info@tasmanere.it - www.tasmanere.it - Responsabili della produzione: Umberto Trombelli (Enologo), Luca Mercadante (Agronomo) - Anno avviamento: 1983 - Vini prodotti: 6 - Bottiglie prodotte: 40.000 - Ectari: 8 - Percentuali uve o vini acquistati: solo uve di proprietà - Campiotti: forniti dal produttore - **N**

VINI DEGUSTATI NEL PERIODO

ROSSO PICENO FURTARELLO 2003

82 **Indice di Piacevolezza** (C: 31 E: 26 I: 25)
 VP: 6,57 **QQ: 6,4** **ACC: 6,49**
 Vino: Rosso - Prezzo: D - Bottiglie: 6.000

- Uve: Montepulciano 70%, Merlot 15%, Sangiovese 15% - Data deg.: 28-06-05
 - Vino-Cibo: carne

VERDICCHIO CLASSICO SUPERIORE CROCETTA 2003

81 **Indice di Piacevolezza** (C: 27 E: 26 I: 26)
 VP: 7,44 **QQ: 6,59** **ACC: 7,02**
 Vino: Bianco - Prezzo: B - Bottiglie: 8.500
 - Uve: Verdicchio - Data deg.: 28-06-05
 - Vino-Cibo: pesce/moluschi in salsa - pesce

VERDICCHIO PASSITO CAPETTO 2003

81 **Indice di Piacevolezza** (C: 29 E: 26 I: 26)
 VP: 6,4 **QQ: 5,47** **ACC: 5,94**
 Vino: Dolce - Prezzo: C - Liti: 0,5 - Bottiglie: 3.000 - Uve: Verdicchio - Data deg.: 28-06-05 - Vino-Cibo: dolci con creme - dolci

VERDICCHIO CLASSICO LE MUSE 2004

79 **Indice di Piacevolezza** (C: 25 E: 27 I: 27)
 VP: 8,02 **QQ: 7,07** **ACC: 7,55**
 Vino: Bianco - Prezzo: A - Bottiglie: 20.000
 - Uve: Verdicchio 90%, Incubiano 10%
 - Data deg.: 28-06-05 - Vino-Cibo: pesce/moluschi alla griglia - primi piatti

VERDICCHIO RISERVA CROCETTA 2002

79 **Indice di Piacevolezza** (C: 26 E: 28 I: 25)
 VP: 6,66 **QQ: 5,89** **ACC: 6,18**
 Vino: Bianco - Prezzo: C - Bottiglie: 3.200
 - Uve: Verdicchio - Data deg.: 28-06-05
 - Vino-Cibo: pesce/moluschi alla griglia - primi piatti

VINI DEGUSTATI

ROSSO PICENO IL MORO 2003

75 **Indice di Piacevolezza** (C: 25 E: 25 I: 25)
 Vino: Rosso - Prezzo: B

ALTRI VINI

Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico

COMMENTO CONCLUSIVO

In sorprendente ascesa la fittazza estrattiva dei vini di Croce del Moro. Che densa potenza i Verdicchio, irraggiante quella del Verdicchio Classico Le Muse 2004, evoluta quella del Verdicchio Riserva Crocetta 2002, di gran rango quella del Verdicchio Classico Superiore Crocetta 2003, polposamente speziato. Poipa che diviene succosa nel Verdicchio Passito Capetto 2003, dall'aroma di ananaso tropicale, carnosa nel Rosso Piceno Furtarello 2003, vino dall'alto potenziale ladivoso esordiente più fresco. Complimenti.

INDICI MEDI	2006	2005	Δ
Piacevolezza	80,4	76,66	+4,88%
Consistenza	27,6	24,66	+11,92%
Equilibrio	27	26	+3,85%
Integrità	25,8	26	-0,77%
QQT	5,57	5,18	+7,53%

no 11 650

INDICI QUALITATIVI

- IP** **Indice di Piacevolezza**
 C: Consistenza
 E: Equilibrio
 I: Integrità
- VP** **Indice Voto Prezzo**
 Relazione fra l'Indice di Piacevolezza ed il Prezzo (0-100)
- QQ** **Indice Quali-Quantitativo**
 Relazione fra l'Indice di Piacevolezza ed il Numero di Bottiglie (0-100) di ogni vitigno
- ACC** **Indice di Accoppiabilità**
 Relazione fra l'Indice di Piacevolezza e l'Indice di Integrità (0-100) di ogni vitigno
- QQT** **Indice Quali-Quantitativo Totale**
 Relazione fra l'Indice di Piacevolezza ed il Numero di produttori (0-100) di ogni vitigno

LEGENDA DEI SIMBOLI

- A** **Anonimo**
 Contrassegno non specificato
- B** **Bottiglie per litro**
 Il numero di bottiglie per litro di vino
- VP** **Voto Prezzo**
 Contrassegno in euro dell'Indice di Piacevolezza diviso per il prezzo al litro (0-100)
- QQ** **Quali-Quantitativo**
 Contrassegno in euro dell'Indice di Piacevolezza diviso per il numero di produttori (0-100)
- ACC** **Accoppiabilità**
 Contrassegno in euro dell'Indice di Piacevolezza diviso per l'Indice di Integrità (0-100)
- QQT** **Quali-Quantitativo Totale**
 Contrassegno in euro dell'Indice di Piacevolezza diviso per il numero di produttori (0-100)
- Δ** **Variazione**
 Variazione percentuale dell'Indice di Piacevolezza rispetto all'anno precedente
- +** **Positivo**
 Variazione positiva dell'Indice di Piacevolezza rispetto all'anno precedente
- **Negativo**
 Variazione negativa dell'Indice di Piacevolezza rispetto all'anno precedente
- 0** **Stabile**
 Variazione nulla dell'Indice di Piacevolezza rispetto all'anno precedente
- ?** **Non noto**
 Variazione non nota dell'Indice di Piacevolezza rispetto all'anno precedente
- N** **Non degustato**
 Vini non degustati