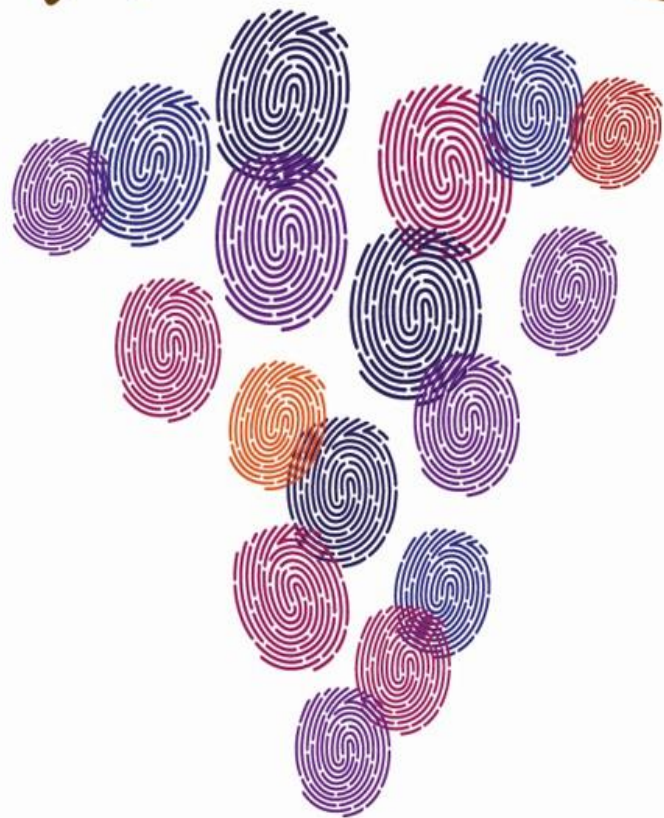


*Vintesa*



# PRESS CUTTINGS

## 2017





**Issue Date** 30<sup>th</sup> Nov 2017 - **Reviewed by** Monica Larner:

**Vernaccia di San Gimignano Hydra 2016 Il Palagione**

The 2016 Vernaccia di San Gimignano Hydra (made with organic fruit), is light and luminous in appearance with simple aromas of white peach, melon and crushed mineral. The wine is snappy and streamlined in terms of mouthfeel with a bright and compelling personality. Some 20,000 bottles were made. This is another great value to be had from sunny Tuscany.

**RATING 87**

**Vernaccia di San Gimignano Riserva Ori 2015 Il Palagione**

Partially fermented in barrique, the 2015 Vernaccia di San Gimignano Riserva Ori offers a more substantial sense of texture and balance. This is a complete and food friendly wine that offers a steady presentation of Vernaccia aromas and flavors. Mild citrus, pear and Golden Delicious apple are part of the appeal. **RATING 90**

---

**Issue Date** 30<sup>th</sup> Nov 2016 - **Reviewed by** Monica Larner:

**Vernaccia di San Gimignano Hydra 2015 Il Palagione**

Made with organically-farmed fruit, the 2015 Vernaccia di San Gimignano Hydra is a soft and yielding white wine. This is a beautiful vintage that offers subtle tones of exotic fruit, saffron and blanched almond. The wine reveals a smooth texture with a compact structure and a silky finish. This wine represents excellent value. **RATING 90**

**Vernaccia di San Gimignano Riserva Ori 2014 Il Palagione**

The 2014 Vernaccia di San Gimignano Riserva Ori is another exceptional interpretation from an unexpected vintage. This is a soft and creamy wine that offers bright citrus followed by crushed oyster shell, saffron, candied orange peel and dry almond. This is a gorgeous white wine from Tuscany and a wine that can age a few years too. This wine ages in oak for up to one year. **RATING 93**

---

**Issue Date** 30<sup>th</sup> Oct 2015 - **Reviewed by** Monica Larner:

**Vernaccia di San Gimignano Hydra 2013 Il Palagione**

Made from organically farmed fruit, the 2013 Vernaccia di San Gimignano Hydra opens to a light straw color and shows medium aromatic intensity with pretty tones of citrus, crushed mineral, orange zest and dried sage. Fresh acidity helps to close the deal, but this white is ultimately very informal and easy in approach. Hydra is aged on the lees for six months in stainless steel tanks. **RATING 87**

**Gambero Rosso**  
 **2017**

**Vini d'Italia** 

2400 produttori  
 22000 vini  
 429 Tre Bicchieri

88 Tre Bicchieri verdi  
 88 Tre Bicchieri sotto i 15 euro



PERIODICA ANNUALE





## Il Palagione

VIA PER CASTEL SAN GIMIGNANO, 36  
 53037 SAN GIMIGNANO (SI)  
 TEL. 0577953134  
 www.ilpalagione.com

La produzione generale si assesta su buoni livelli, all'apice la Vernaccia Ori Riserva '14, dal bagaglio aromatico complesso, in cui si riconoscono sentori di mango e profumo di lime, uniti a un corpo piacevole, largo, di buona polpa, per un finale saporito.

○ Vernaccia di S. Gimignano Ori Ris. '14	🍷 3
● Chianti Colli Senesi Caelum '14	🍷 2
● Chianti Colli Senesi Drago Ris. '13	🍷 3
○ Sunrosé '15	🍷 2

### CLASSIFICAZIONE DEI VINI

-  vini buoni nelle loro rispettive categorie
-  vini da molto buoni a ottimi nelle loro rispettive categorie
-  vini da molto buoni ad ottimi che hanno raggiunto le degustazioni finali
-  vini eccellenti nelle loro rispettive categorie

I vini valutati nelle precedenti edizioni della guida sono segnalati con i bicchieri bianchi (○, ○○, ○○○)

**slow wine**   
 guida **2017**

Storie di vita  
 vigne, vini in Italia

1.909 cantine recensite  
 23.000 vini degustati

PORTA LA GUIDA IN CANTINA  
 SCONTO DEL 10% SUI VINI

IN COLLABORAZIONE CON:  


  
 Slow Food Editore

SAN GIMIGNANO (SI)

## Il Palagione

Via per Castel San Gimignano  
 tel. 0577 953134  
 www.ilpalagione.com  
 info@ilpalagione.com

16 ha - 50.000 bt

**VITA** - Residenti fissi a San Gimignano da pochi anni, Giorgio Comotti e Monica Rota producono vino al Palagione dal 1996. Insieme ai due figli, agronomo l'uno e studente in enologia l'altro, si occupano a tutto tondo dell'azienda, coadiuvati in cantina da Paolo Caciorgna e dall'agronomo Stefano Bartolomei. La grande passione per il cielo notturno e le sue stelle ha ispirato i nomi dei vini.

**VIGNE** - Situate tutte intorno alla cantina, in parcelle con esposizioni molto diversificate, le vigne trovano tuttavia un suolo piuttosto omogeneo, tipico dell'area: sabbie gialle, argille e tante conchiglie fossili. Sono state piantate tutte da Giorgio, che ha pensato anche al rimboschimento ai margini dei vigneti, creando così un terroir particolare caratterizzato talvolta da forti escursioni termiche, soprattutto nella bella vigna orientata a est.

**VINI** - Colpisce il **Chianti Colli Senesi Drago Ris. 2013** (● 5.000 bt; 13 €), affinato 18 mesi in legni usati; al naso ha un bel frutto rosso integrato da sentori di rosa e spezie; in bocca tannini setosi e freschezza completano un vino elegante. Barrique nuove per l'**Antajr 2011** (● sangiovese, merlot, cabernet sauvignon; 3.000 bt; 18 €), che si presenta complesso: prugna e cacao aprono a note balsamiche, poi timo e maggiorana; in bocca è fresco e sapido, con un tannino gustoso e croccante. Piacevole il **Chianti Colli Senesi Caelum 2015** (● 20.000 bt; 7 €), la cui acidità invoglia la beva. Lungo bêttonnage per la **Vernaccia di San Gimignano Hydra 2015** (○ 20.000 bt; 7 €), che esprime sentori agrumati e minerali, freschezza generale e un finale sulla mandorla. Strutturata la **Vernaccia di San Gimignano Ori Ris. 2014** (○ 2.000 bt; 13 €), cui bisogna lasciare un po' di tempo.

CONCIMI letame in pellet, sovescio  
 FITOFARMACI rame e zolfo  
 DISERBO meccanico  
 LIEVITI selezionati  
 UVE 100% di proprietà  
 CERTIFICAZIONE biologica



Gambero Rosso

2017



Berebene

2000 ottimi vini

sotto i 13 euro

718 Oscar  
qualità/prezzo



PERIODICA ANNUALE

## Il Palagione

via per Castel San

Gimignano, 36

San Gimignano [SI]

tel. 0577953134

[www.ilpalagione.com](http://www.ilpalagione.com)

**Vernaccia di S. Gimignano**

**Ori Ris. '14**

**12.60 euro**



il Palagione



## Azienda Agricola **Il Palagione**

53037, via Castel San Gimignano 36,  
località Palagione;

tel. 0577/953134 - fax 0577/953134

info@ilpalagione.com

www.ilpalagione.com



**Proprietario:** Monica Rota e Giorgio Comotti

**Enologo:** Paolo Caciorgna

**Agronomo:** Stefano Bartolomei

**Ettari vitati:** 16.5

*Documenti conservati presso l'Archivio Vescovile di Colle Val d'Elsa testimoniano come il Podere Palagione fosse già presente sulle colline di San Gimignano nel 1594. Oggi la tenuta comprende vigneti, uliveti, noceti, ciliegieti, seminativi e boschi. Accanto alla moderna cantina di vinificazione è stata realizzata una barricaia interrata.*

### Docg

★	Chianti Colli Senesi Caelum, 2014 (ha 5   20.000   A)	
★★	Chianti Colli Senesi Riserva Draco, 2013 (ha 2   4.500   B)	2013 (D.T.) 89
★★	Vernaccia di San Gimignano Hydra, 2015 (ha 3   20.000   A)	2015 (D.T.) 89
★★★	Vernaccia di San Gimignano Riserva Ori, 2014 (ha 1   2.000   B)	2014 (G.B.) 90

### Doc

★★	San Gimignano Rosato Sunrose, 2015 (ha 1   2.000   A) <i>sangiovese</i>	2015 (D.T.) 86
----	---	----------------

### Igt

★★★	Antajr Toscana, 2011 (ha 1   3.000   C) <i>sangiovese, merlot e cabernet sauvignon</i>	2011 (D.T.) 91
-----	---	----------------





# Tuscan white: 20 top Vernaccias

Little-known, perhaps; underappreciated, probably. Yet Vernaccia di San Gimignano has a long pedigree, and provides some of Italy's most reliably good-value dry whites, ideal for summer drinking. Michael Apstein picks his favourites

THE ITALIANS CREATED the DOC (Denominazione di Origine), their classification hierarchy, 50 years ago, in 1966, to highlight their best wines. So what was Italy's first DOC, the one the Italians most wanted to trumpet? Brunello di Montalcino or Barolo would be reasonable guesses. But no – it was Vernaccia di San Gimignano. Brunello di Montalcino became Italy's first DOCG (Denominazione di Origine e Garanzia) in 1980 – Vernaccia di San Gimignano followed later, in 1993. Although experts today agree that

Vernaccia di San Gimignano is not Italy's greatest wine, the Italian authorities were right to put the spotlight on the region, as it produces appealing and crisp white wines with good density and complexity that – and here's where consumers should take notice – generally sell for less than £15 a bottle. The grape, Vernaccia di San Gimignano, is unique, grown in central Tuscany to the southwest of Florence, and almost nowhere else. It is unrelated to other Vernaccia

grapes despite similar names, all of which probably arise from the Latin *vernaculus*, meaning local. Regulations allow blending of small amounts of other white varieties, such as Chardonnay or even Viognier, but few producers do so, fearing, justifiably, that the distinctiveness of the Vernaccia will be overwhelmed. There are three categories of Vernaccia di San Gimignano: annata, selezione and riserva. Annata, the most common, and for many producers the only wine they make,

Vines in the municipality of San Gimignano, the only place where Vernaccia di San Gimignano can be produced

rarely sees any oak fermentation or ageing. Labelled solely with the name of the DOCG, these wines are typically crisp and light and often finish with an appealing hint of bitterness, which makes them very food-friendly but less useful as an aperitif.

Selezione, as the name implies, is a selection, being either a vineyard-designated wine or a cellar-created cuvée with a trademarked name. Some undergo barrel fermentation and/or ageing, while other producers use lees ageing or brief skin contact to achieve more oomph. Generally the selezione wines have more density without being heavy, and greater complexity along with an alluring texture. This category can be confusing because there is no legal definition and it is difficult to tell whether the name on the label refers to a vineyard or is a trademark. But since there is no agreement regarding which are the best vineyards, and certainly no classification of sites,

## VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO

distinguishing among them is – unlike the situation in Barolo, for instance – not critical.

Vernaccia di San Gimignano riservas are aged for an additional year and almost always undergo barrel fermentation and/or ageing. The edgy verve of the annata or selezione is replaced by a roundness that, in the wrong hands, can border on heaviness.

Fortunately for consumers, the stylistic range of wines within the annata and selezione categories is relatively small. That's not to say that there aren't differences among producers, but compared to the range of Chardonnay-based wines – from flinty, taut Chablis to bold, round New World ones – or Riesling, which stretches from enamel-cleansing dry to delightfully sweet, the shopper knows what to expect when buying Vernaccia di San Gimignano.

When it comes to the riservas, all bets are off. Maria Elisabetta Fagioli, owner of Montenedoli, certainly one of the top producers, eschews that designation, despite meeting the legal requirements for it with one of her wines. 'All my wines are riservas,' she says proudly. 'The designation is,' she pauses for a moment, 'stupid.' Similar to Montenedoli, Il Colombaio di Santa Chiara and Teruzzi & Puthod do a superb job with oak ageing – you feel its effects without tasting it. Their wines and Montenedoli's have a luxurious depth and suaveness.

With many other producers, I find the wood influence detracts from the crispness I've come to expect from Vernaccia di San Gimignano.

The 2014 and 2015 Vernaccia di San Gimignano, both currently on the market, afford a fascinating comparison. The 2015s are more opulent, but still have plenty of verve, because of the naturally high acidity of the grape. The 2014s are leaner and racier. Older vintages, except the occasional riserva from top producers, should be avoided.

My favourite producers include Castello Montalto, Falchini, Il Colombaio di Santa Chiara, La Lastra, Montenedoli, Panizzi, Teruzzi & Puthod and Tenute Guicciardini Strozzi.

Michael Apstein is an awarded US-based wine writer, educator and judge



DECANTER August 2016



## Il Palagione, Hydra 2015 91

£11.50 Stone Vine & Sun

This wine, with its slightly softer style, still conveys an attractive zing that awakens the palate. It has the glossy texture that's expected from a selezione, as well as the hint of bitter grapefruit peel on a remarkable finish. **Drink** 2016-2017 **Alc** 13%



Ottobre 2016 – Vernaccia di San Gimignano 2015, prima parte « ErGentili

Settembre 2016	Vernaccia di San Gimignano	DOCG	Idra	2015	IL PALAGIONE	<i>Il profumo è di buona corrispondenza con la tipologia per le sue note di torba, orzo e anice; in bocca è reattivo senza essere spigoloso, l'attacco è maturo, carnoso, di bella presa sul palato, il finale è pulito, di discreta persistenza.</i>	<b>88</b>
-------------------	-------------------------------	------	------	------	-----------------	---	-----------



To produce a good  
wine is not enough  
but it's a good start.



**Unser Topwein:**  
**Vernaccia di San Gimignano**  
**Riserva «Ori»**

**Il Palagione**  
Località Palagione  
I-53037 San Gimignano  
info@ilpalagione.com  
www.ilpalagione.com

## VINUM TOP OF TOSKANA EXTRA 2018



**Il Palagione, San Gimignano**  
**Riserva Ori 2015**



**17 Punkte | 2019 bis 2022**

Bleibt bis zu einem Jahr in Barriques: frische  
Fruchtnoten, Ananas, grüner Pfeffer; eleganter,  
gut ausbalancierter Wein mit prägender Säure,  
die sich in reichlich Schmelz bettet.

**Il Palagione, San Gimignano**  
**Hydra 2016**

**16 Punkte | 2018 bis 2021**

Komplex und doch einnehmend fruchtig; Auftakt  
mit Struktur und viel Biss, perfekt ausbalanciert  
mit der kernigen Frische.



TOP OF TOSKANA EXTRA 2017 **VINUM**

**Il Palagione, San Gimignano**

**Riserva Ori 2014**

**16.5 Punkte | 2017 bis 2019**

Wird kurz im Holz ausgebaut, was ihm noch mehr Komplexität verleiht: einladende Nase, knackig und frisch am Gaumen, geschliffenes salzig-mineralisches Finale, auch dezente Herbe. Zuverlässig.



**Il Palagione, San Gimignano**

**Hydra 2015**

**15.5 Punkte | 2017 bis 2018**

Superbe Fruchtaromatik; im Ansatz kompakt, mit schönem Schmelz und guter Säure, endet auf Noten von Zitrusfrüchten und Mandeln. Zuverlässig.

**Il Palagione  
Vernaccia di San Gimignano  
DOCG Hydra 2007**

**15.5 Punkte | 2017 bis 2018**

Zeigt, welches Potenzial auch eine klassische Annata der Vernaccia aufweist: sehr saftig, gute Säure, elegant und lang. Immer noch mit Potenzial.



# vinous

# 92<sub>pts</sub>



## Il Palagione 2014 Chianti Colli Senesi Riserva Draco

**San Gimignano, Tuscany**

**Red wine from Italy**

### **Drinking window:**

The 2014 Chianti Colli Senesi Riserva Draco, from vineyards in San Gimignano, is one of the dark horses in this very challenging vintage. Aromatically expressive, deep and nuanced, the Draco shows off its lovely texture and complexity. Scents of grilled herbs, lavender and sage are laced into a core of dark stone fruits. The 2014 was done partly in cask and partly in used French oak.

**Antonio Galloni. Tasting date: July 2017**

