



July 2007

<http://www.jancisrobinson.com/>

### **IL MOLINO DI GRACE 2003 CHIANTI CLASSICO RISERVA (17.5/20 POINTS)**

Drink 2007-12, 21.7 ha, 350 m, 100% Sangiovese, 21,000 bottles, French barriques and Slavonian oak casks. 13.5%

Fermented at a relatively high temperature (31 deg C) and long maceration. Very deep crimson. Good, classic farmyard smell! Very intense. Very full and lively. Lots of energy and lots of tannin in this vintage. Pretty tangy but dramatic.

### **IL MOLINO DI GRACE, IL MARGONE 2003 CHIANTI CLASSICO RISERVA (18/20 POINTS)**

Drink 2007-15, 21.7 ha, 350 m, 100% Sangiovese, 21,000 bottles, French barriques. 13.5%

Fermented at a relatively high temperature and long maceration. Very racy and round and lots of acidity. Bit of a racehorse sinewy but no shortage of extract. Long.

### **SUPERIOR TUSCAN REDS FOR THE CELLAR CHIANTI CLASSICO ZONE**

Castello di Fonterutoli, Siepi 2004 IGT Toscana

Castello di Ama 2004 Chianti Classico

Bibbiano, Vigna del Capannino 2004 Chianti Classico Riserva

Castello La Leccia, Bruciagna 2004 Chianti Classico Riserva

Casaloste 2003 Chianti Classico Riserva

Il Colombaio Di Cencio, I Massi 2003 Chianti Classico Riserva

Felsina 2003 Chianti Classico Riserva

Fontodi, Vigna del Sorbo 2003 Chianti Classico Riserva

### **Il Molino Di Grace 2003 Chianti Classico Riserva**

Fattoria Nittardi 2003 Chianti Classico Riserva