

WINE

002

VIVERE DIVINO



SMITH HAUT LAFITTE 2011

Pessac-Leognan – bianco

*(Sauvignon Blanc 90%,
Semillon 5% e Sauvignon Gris 5%)*

Color giallo paglierino con lievi riflessi grigio verdi. Naso ricco e vario di profumi, quali il sedano fresco, iodio, sale, foglia di ruta, foglia di pomodoro, menta, cuoio fresco, biancospino, episperma, pepe bianco, intensi, sapone di Marsiglia, limone e buccia di limone grattugiata, pompelmo giallo, intensi, per terminare con lievi sentori di vaniglia. Al gusto è sapido e minerale, si sente molto il limone. Vino equilibrato con ricca e generosa freschezza, che domina, senza esitazioni, la massa alcolica. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale di limone, pompelmo giallo e sale. Il 2010 aveva un pò più la presenza del sale, mentre, nel 2011, si sente di più il limone. Vino, in generale, al livello del 2010. **93/95**

SMITH HAUT LAFITTE 2011

Pessac-Leognan – rosso

(Cabernet Sauvignon 55%, Merlot 36%, Cabernet Franc 8% e Petit Verdot 1%)

Risplende un bel rosso rubino con bagliori porpora. All'esame olfattivo emergono profumi di cioccolata, intensi, menta, pelle, prugna, ciliegia, dolci, che ricordano il confetto, crema del latte, pepe nero, noce moscata, grafite, eucalipto, radice di rabarbaro, per terminare con sentori di affumicato (tizzone del legno). Gusto piacevole di prugna fresca e cioccolata. Vino con corpo medio ed equilibrato e spalla acida in rilievo sulla massa alcolica. Il tannino è dolce, abbastanza largo (5/6-), inizialmente vellutato per poi diventare un pò ruvido. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa. Mi è piaciuto un pò di più il 2011, rispetto al 2010, anche per la minor presenza del legno. **91/93**