

# DUEMILAVINI

IL LIBRO GUIDA AI VINI  
E AI RISTORANTI D'ITALIA



2008

Associazione Italiana Sommelier

## PAGANI DE MARCHI

Via della Camminata, 2 - 56040 Casale Marittimo (PI) - Tel. 0586 653016  
Fax 0586 652835 - www.paganidemarchi.com - info@paganidemarchi.com

**Anno di fondazione:** 1997

**Proprietà:** Pia Pagani De Marchi

**Enologo:** Attilio Pagli

**Bottiglie prodotte:** 35.000

**Ettari vitati di proprietà:** 5 + 1 in affitto

**Vendita diretta:** sì

**Visite all'azienda:** su prenotazione, rivolgersi a Stefano Moscatelli

**Come arrivarci:** dalla A12, uscita di Rosignano Marittimo, prendere la SS1 Aurelia in direzione di Roma, e uscire a Cecina sud-La California; seguire le indicazioni per Bibbona e Volterra.

*Un'azienda, la Pagani De Marchi, sempre "accomodante" nei confronti dei suoi vini, che possono così guadagnare tempo in termini di affinamento in bottiglia. Tornano alla ribalta, dopo un anno di assenza in Guida, il Casalvecchio e il Casa Nocera, ed è subito un bell'incontro; senza blend né artifici di sorta, al cospetto d'entrambi si ritrovano un Cabernet Sauvignon e un Merlot veri, territoriali, "seri" e d'indole nobile. Mentre manca il Principe Guerriero 2005, il Montaleo 2006 è rimpiazzato dall'uvaggio ultrasperimentato dell'Olmata, che raggiunge i Quattro Grappoli con facilità.*

### CASALVECCHIO 2004



**Tipologia:** Rosso Igt - Uve: Cabernet Sauvignon 100% - Gr. 14,5% - € 21 - **Bottiglie:** 3.000 - Rosso rubino compatto dai riflessi porpora. Ampio e complesso, è incredibilmente traboccante di profumi di frutti selvatici arrostiti, sensazioni di liquidità, moka, ricordi balsamici e di humus. Il bagaglio tannico importante, ben integrato da giusta freschezza, concorre a bilanciare la notevole struttura. La chiusura richiama fini sensazioni vegetali. 12 mesi in barrique. Filetto di lepre al vino.

### CASA NOCERA 2004



**Tipologia:** Rosso Igt - Uve: Merlot 100% - Gr. 14,5% - € 26 - **Bottiglie:** 3.000 - Rubino intenso, con lampi violacei, ha naso intricato e pungente di prugna e lampone in confettura, ferro, tabacco scuro e grafite, riaccesso da note vegetali e balsamiche. Potente l'estensione gustativa, dispiega un tannino "maschio" sciolto su una dignitosa morbidezza. Ottima persistenza. Maturato 16 mesi in barrique di vario passaggio. Su bistecca alla fiorentina.

### OLMATA 2004



**Tipologia:** Rosso Igt - Uve: Sangiovese 40%, Cabernet Sauvignon 30%, Merlot 30% - Gr. 14,5% - € 14 - **Bottiglie:** 10.000 - Rubino cupo, molto luminoso, ha naso intensamente floreale di viola e rosa, scortato da sensazioni croccanti di ciliegia, mora, pepe, vegetale nobile e menta. Precisa la rispondenza gusto-olfattiva, espresa in un corpo pieno e già in equilibrio. Importante la massa fenolica. 12 mesi in barrique. Pappardelle al sugo di castrato.