



*Beatesca sorge ai piedi del paese di Montalcino. In virtù dei particolari requisiti di esposizione dei vigneti, i vini di Beatesca rappresentano una delle espressioni più eleganti e sofisticate del Brunello e del Rosso di Montalcino. Benedetta e Furio, i titolari, hanno dato a cornice di entrambe le etichette aziendali il nome di Beatesca, quale dedica alle figlie Beatrice e Francesca.*

## Azienda Agricola Beatesca

**Beatesca S.a.s. di Fabrizio Furio & C.**  
 Strada Provinciale del Brunello, Km.7,4, 53024 Montalcino, SI - tel +39 0557310363 - fax +39 0557310856 - info@beatesca.com - www.beatesca.com - Responsabili della produzione: Benedetta Pasini e Furio Fabbri (Titolari e Resp. Commerciali), Roberto Cipresso (Enologo) - Anno avviamento: 1992 - Vini prodotti: 3 - €5.100 - Ettari: 2 - Uve acquistate: solo uve di proprietà - ❏ sì - ☺ sì - 🏠 no

### IL MIGLIOR VINO

***Ilex 2016*** **94**

**Consistenza: 31 - Equilibrio: 32 - Integrità: 31**

*Sensazioni: un vino di eccezionale souplesse morbido-tannica rivela il suo armoniosissimo sapore. Polpa pura di speziata ciliegia nera, vista anche l'integrità ossidativa che profonde la sua viola. Un vino dalla levigatezza palatale pressochè somma, che ad ogni contatto rinnova con grande nitore e turgore le impressioni di fruttosità mirabile che s'irradiano dalla sua uvasa, polposa sfera. Chapeau.*



**Informazioni:** 🍷 - 📅10/05/19 - 🏠 C - €2.500 - 🍷 Sangiovese

### GLI ALTRI VINI

**BRUNELLO DI MONTALCINO 2014** **IP: 93**

C: 31 - E: 32 - I: 30 - 🍷 - €2.000 - 🍷 Sangiovese

**ROSSO DI MONTALCINO 2016** **IP: 91**

C: 32 - E: 30 - I: 29 - 🍷 - €600 - 🍷 Sangiovese

### Commento Conclusivo

*Tre vini di gran classe, e di limpidissima enologia presenta l'Azienda Agricola Beatesca. Il Rosso di Montalcino 2016 che morbido e armonioso, balsamico si dona. Il Brunello di Montalcino 2014, certo fra i più equilibrati e carezzevoli al palato dell'annata e della denominazione, che pulito e ancor vivido svela il suo frutto nel suo carnoso profumo. Il migliore è l'Ilex 2016: il più ossidativamente integro, il più stupendamente setoso, levigato, avvolgente e ammantante al palato. Un bicchiere che cresce sostanzialmente in valore, complimenti.*

### Indici Qualitativi Complessivi:

**IP complessivo: 92,66 (+4,12%); QQT: 4,6**  
**Indici complessivi: C: 31,33 - E: 31,33 - I: 30**