

I VINI DI VERONELLI 2010

Molise Falanghina NYSIAS 2008: 86 punti
Molise Rosso BIBERIUS 2007: 86 punti
Molise Tintilia RUTILIA 2007: 87 punti

I Vini d'Italia 2010 – L'Espresso

Rutilia 2007 – Tintilia: 14.5/20
Molise Rosso Biberius 2007 – Montepulciano: 14/20

GUIDA AL VINO QUOTIDIANO 2010 – SLOW FOOD

“..Da qui arrivano due rossi di buona intensità aromatica e di discreta struttura gustativa, sicuramente più importante ne Biberius. Gradevole nel complesso L'IndoVINO.”

Molise Rosso DOC BIBERIUS 2007 (Montepulciano): 2 stelle
L'IndoVINO Terre degli OSCI IGT Rosso (Montepulciano): 1 stella

GAMBERO ROSSO Berebene 2010

Selezionato/Selected: Molise Rosso DOC Biberius

GAMBERO ROSSO - VINI D'ITALIA 2009

“...Due rossi di buona fattura dalla Cantina Salvatore di Ururi in provincia di Campobasso.”

Rutilia '06: Un Bicchiere
Biberius '06: Un Bicchiere

GAMBERO ROSSO – ITALIAN WINES 2009

“...Cantine Salvatore at Ururi, in the province of Campobasso, gave us two very well-made reds.”

Rutilia '06: One Glass
Biberius '06: One Glass

WINE PASSION – Novembre/Dicembre 2009 “Guida ai 30 vini”

MOLISE

RUTILIA '06

Da uve Tintilia 100%

“Il vino degustato porta una veste rosso rubino di media profondità con leggere sfumature granata. Naso pulito, intenso, lungo e di ottima precisione olfattiva. Profilo fruttato, speziato con suggerimenti balsamici. Di ottima eleganza. Palato dalla bella tensione gustativa, intenso e lungo. Frutto succoso con un tannino ben diffuso e di piacevole ruvidità. Ottimo vino da accostare ad un filetto di manzo con crema di asparagi.”

VINIT Dicembre 2009

Igt Terre degli Osci Rutilia '06

Da uve Tintilia 100 %

Tintilia, Montepulciano e Falanghina sono le produzioni rappresentative di quest'azienda agricola situata nelle colline del basso Molise. Quindici ettari di vigna situati a nord del Gargano e a circa trenta chilometri dal mare adriatico. Il vino degustato porta una veste rosso rubino di media profondità con leggere sfumature granata. Naso pulito, intenso, lungo e di ottima precisione olfattiva. Profilo fruttato, speziato con suggerimenti balsamici. Di ottima eleganza. Reminescenze di tabacco, miele di castagno e fieno greco. Palato dalla bella tensione gustativa, intenso e lungo. Frutto succoso con un tannino ben diffuso e di piacevole ruvidità. Delizioso lo slancio acido cui unisce una sottile mineralità. Ottimo vino da accostare a un filetto di manzo con crema di asparagi.

**Wijnkronieken - <http://wijnlog.blogspot.com> – Mariëlla Beukers
- Amsterdam**

Nysias 2007, Cantine Salvatore - Falanghina

Bleekgeel met groene waas in het glas; geur kruidig en aromatisch, hint van mentholsnoepjes, mineraal; vol en stevig in de mond, complex, met een klein grapefruitbittertje in de afdronk. 14% alcohol, wat echter niet opvalt. Combineren met kreeft of schaal- en schelpdieren.

Wijncategorie 1: Yes, daar wil ik meer van.

ANNUARIO DEI MIGLIORI VINI ITALIANI 2009 – LUCA MARONI

“Grande concentrazione dei vini delle Cantine Salvatore. Rossi di fitezza eccellente come il Rutilia 2006 e il Biberius 2006 hanno un gran potenziale laddove ancora ulteriormente compiuti in integrità e fragranza d’aroma, Doti che assieme alla gran morbidezza del gusto rendono la Falanghina Nysias 2007 un assai performante ed avvolgente campione.”

Rutilia ‘06

Consistenza: 30 – Equilibrio: 25 – Integrità: 25

Biberius ‘06

Consistenza: 31 – Equilibrio: 26 – Integrità: 25

Falanghina Nysias ‘07

Consistenza: 26 – Equilibrio: 29 – Integrità: 28

Sensazioni: “un bianco di rotondità gustativa avvolgente, di pulizia enologica esecutiva nitidamente suadentemente apprezzata. All’origine un’uva di superiore ricchezza di maturità veramente compiuta. La tonalità cromatica così calda del suo riflesso, il suo porgersi sin dall’olfatto rotonda e uvosamente avvolgente, pregiate sensoriali evidenze della solarità piena della sua materia prima compositiva. L’albicocca allora tonda, polposa e dolcemente fibrosa, la si sente al contatto e persistente, potente, nitida la si gode a lungo al sapore”.

I VINI DI VERONELLI 2009

Molise Falanghina NYSIAS 2007: 86 punti

Molise Rosso BIBERIUS 2006: 87 punti

RUTILIA Tintilia 2006: 88 punti

I Vini d’Italia 2009 – L’Espresso

Rutilia 2006 – Tintilia: 15.5/20

Molise Rosso Biberius 2006 – Montepulciano : 13.5/20

Vinibuoni d’Italia 2009 – Touring Club

“..Fiori gialli intensi al naso per il Nysias da uve Falanghina, di buon corpo e piacevole al gusto. Il Biberius è caratterizzato da spezie come pepe nero e frutto rosso, con un gusto fresco e tannini ben lavorati al palato. Il Rutilia, da uve Tintilia, è ricco di chiodi di garofano e note di geranio al naso, con buona pienezza al gusto.”