



Vasari rappresenta oltre 400 anni di arte, cultura e storia Italiana e Siciliana. L'agricoltura e la viticoltura sono la tradizione della famiglia Vasari. Produciamo vini a Denominazione di Origine Controllata di qualità superiore come l'antico Mamertino, classificato da Plinio il Giovane al quinto posto tra i 195 vini dell'Impero Romano da lui degustati e olio extravergine di oliva da agricoltura biologica. Prodotti esclusivi dai sapori autentici nel rispetto dell'ambiente e della tradizione.

## Azienda Agricola Vasari

### Azienda Agricola Vasari

C.da Casale - 98046 S. Lucia del Mela (ME) - tel. 0909359956 fax 0909359554 - azienda@biovinivasari.it - www.biovinivasari.it - Responsabili della produzione: Ruggero Vasari (Titolare e Resp. Commerciale) - Anno avviamento: 1950 - Vini prodotti: 12 - €: 200.000 - Ettari: 20 - Uve/vini acquistati: solo uve di proprietà - ☑: sì - ☹: sì - 🏠: sì

### IL MIGLIOR VINO

**Nocera 2009**

**85**

**Consistenza: 29 - Equilibrio: 28 - Integrità: 28**



**Sensazioni:** di bella suadanza gustativa, netto, intenso, fragrante nel suo nitido e squillante olfatto. Il sole porge gran maturità, gran potenza alcolica al suo costitutivo frutto, qui ancor ossidativamente integro, perciò protetto in vigna e trasformato poi in cantina con perizia tecnica virtuosa. La souplesse del

profumo e del sapore, da bilanciamento acido/morbidolitanico davvero cristallinamente avvertito, altra dote qualificante di questo vino tanto rotondo quanto fresco e pulito. Sempre assente di rusticità e/o amarezze di sorta, un vino polposamente avvolgente e ben vivo.

**Informazioni:** 🍷: 22-06-10 - 🍷: B - 🍷: 5.000 - 🍷: Nocera

**Impressioni del produttore.** Questo Nocera è virtuoso, brioso, dinamico, giovane, elegante... semplicemente sorprendente! Il Nocera si accompagna ai piatti della cucina mediterranea e ai formaggi tipici delle nostre regioni.

### Commento Conclusivo

Un vino frutto di qualificante piacevolezza presenta l'Azienda Agricola Vasari. Non puntato sulla massività e sul tannino, la sua densa e glicerinoso nota di ciliegia matura è morbida, avvolgente, di ottima enologia esecutiva. Il Nocera 2009 è allora un vino di rilevante suadanza e non comune fragranza espressiva. Complimenti.

### Indici Qualitativi Complessivi:

**IP complessivo:** 85 (+1,19%); **QOT:** 4,21  
**Indici complessivi:** C: 29 - E: 28 - I: 28