



Luca Maroni

*Azienda qualificata*

**ANNUARIO DEI  
MIGLIORI VINI ITALIANI  
2006**

**CANTINE PARADISO**



***Belmantello 2004***

***84***

***Consistenza: 30 - Equilibrio: 28 - Integrità: 26***

*Sensazioni: d'impatto tocca suadente; così segue - morbido - per tutto il resto del tasting. È l'olfatto a ricevere la prima nota bilanciata di ingresso: un frutto di tale suadenza e maturità, da carezzare tondo e polputo, sfumato com'è in balsamicità ed in dolcezza da calibrate vene del rovere, mentolati e vanigliati doni del legno. Non un cuneo rustico, non un cedimento evoluto: la polpa è turgida, assai morbida nel dispiego, non solo olfattivo. Anche il gusto è dominato dal frutto, non dalla buccia chinosa, ma dalla polpa rotonda, volvente, che l'alcol e l'acidità, intensi vettori, equilibrando innervano. Un vino di disponibilità estrattive superiori, dalla sontuosa consistenza, dalla maturità di frutto dolcemente sovrana.*