



VILLA PAMPINI®

---

BERNARDI

**Casa Vinicola F.lli Bernardi S.p.A.** – Recapito: *Via Tenuta, 91 – 47827 Villa Verucchio (RN) – Tel. 0541 678622 – Fax. 0541 678880* – Responsabili della produzione: *Sergio Parmeggiani e Stefano Bernardi* – Anno di avviamento aziendale: *1967* – Vini prodotti: *14* – Bottiglie prodotte: *1.500.000* – Ettari: *34 in contratto di conferimento controllato* – Percentuale uve o vini acquistati: ----- -  
Vendita diretta: *prevista* - Visite all'azienda: *possibili, con preavviso* –  
Approvvigionamento dei campioni: *forniti dal produttore*

## **NOTIZIE ED INDICI DEI VINI DEGUSTATI NEL PERIODO**

**VILLA PAMPINI - GIAFIN I.G.T. BARRIQUE 2002**

**Indice di Piacevolezza: 84**

*Cons.: 30 – Equil.: 27 – Integr.: 27*

*Vino: Rosso – Prezzo: B – Bottiglie: 9.000 – Uve: Sangiovese 60%, Cabernet Sauvignon 30%, Merlot 10%*

*Data deg.: 12-03-2004 – Vino-Cibo: carne*

## **VILLA PAMPINI - SANGIOVESE D.O.C. SUPERIORE RISERVA 2000**

**Indice di Piacevolezza: 84**

*Cons.: 28 – Equil.: 29 – Integr.: 27*

*Vino: Rosso – Prezzo: B – Bottiglie: 25.000 – Uve: Sangiovese*

*Data deg.: 12-03-2004 – Vino-Cibo: carni rosse – lessate - carne*

## **VILLA PAMPINI - SINE NOMINE 2002**

**Indice di Piacevolezza: 88**

*Cons.: 31 – Equil.: 28 – Integr.: 29*

*Vino: Rosso – Prezzo: B – Bottiglie: 8.000 – Uve: Cabernet Sauvignon 60%, Merlot 40%*

*Data deg.: 12-03-2004 – Vino-Cibo: carne*

## **VILLA PAMPINI - MARGARITA CHARDONNAY BARRIQUE 2003**

**Indice di Piacevolezza: 85**

*Cons.: 26 – Equil.: 29 – Integr.: 30*

*Vino: Bianco – Prezzo: A – Bottiglie: 8.500 – Uve: Chardonnay*

*Data deg.: 12-03-2004 – Vino-Cibo: formaggi freschi – primi piatti*

## **VILLA PAMPINI - CHARDONNAY RUBICONE 2003**

**Indice di Piacevolezza: 84**

*Cons.: 25 – Equil.: 30 – Integr.: 29*

*Vino: Bianco – Prezzo: A – Bottiglie: 8.000 – Uve: Chardonnay*

*Data deg.: 12-03-2004 – Vino-Cibo: fritti – pesce*

## **VILLA PAMPINI - *REBOLA SECCO D.O.C. 2003***

**Indice di Piacevolezza: 84**

Cons.: 23 – Equil.: 30 – Integr.: 31

Vino: *Bianco* – Prezzo: *A* – Bottiglie: *10.500* – Uve: *Pignoletto*

Data deg.: *12-03-2004* – Vino-Cibo: *pesce*

### **COMMENTO CONCLUSIVO**

Il miglior tasting di sempre per C.V.B. Bernardi. Eccellente la cura enologica nella trasformazione: profumi netti e definiti come raramente è dato riscontrare (non solo poi privi di vizi, ma assai dotati in freschezza).

I bianchi: uno Chardonnay Rubicone Villa Pampini 2003 che convince per la sua morbidezza; un fitto e nettissimo Margarita 2003; il miglior Rebola mai testato, il Rebola Secco Villa Pampini 2003.

Gran concentrazione non disgiunta da souplesse sfoggiano i rossi. Fitto e maschio il Giafin 2002; gran morbido il Sangiovese Villa Pampini Riserva 2000 (una deliziosa carezza in deglutizione), tendente all'eccellente il Sine Nomine 2002: Campione di gran rango che unisce souplesse suadenza balsamica alla sua poderosa purea di mora. Un bicchiere in prepotente ascesa, che illumina l'offerta del riminese.

<b>INDICI MEDI</b>	<b>2004</b>	<b>2003</b>	<b>Diff.</b>
<b>Consistenza</b>	<b>27,16</b>	<b>25,00</b>	<b>+8,67%</b>
<b>Equilibrio</b>	<b>28,83</b>	<b>28,00</b>	<b>+2,98%</b>
<b>Integrità</b>	<b>28,83</b>	<b>25,33</b>	<b>+13,82%</b>