

Wine News

I QUADERNI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 182 - Gennaio 2021 - Tiratura: 15.000 enonauti, opinion leader e professionisti del vino - iquadernidiwinenews@winenews.it
www.winenews.it - Registrazione Tribunale di Siena n. 709 del 31 Marzo 2001

GENNAIO 2021

IL BRUNELLO DI MONTALCINO





CIACCHI PICCOLOMINI D'ARAGONA

Docg Brunello di Montalcino Vigna di Pian-
rosso Santa Caterina d'Oro Riserva

Vendemmia: 201
Uvaggio: Sangiovese
Bottiglie prodotte: 10.000
Prezzo allo scaffale: € 110,00
Azienda: [Ciacchi Piccolomini d'Aragona](#)
Proprietà: Paolo e Lucia Bianchini
Enologo: Paolo Vagaggini

La cantina di Lucia e Paolo Bianchini, posta a metà strada tra l'abbazia di Sant'Antimo e Castelnuovo dell'Abate in quella striscia di terra che guarda a sud-est, tra le più vocate dell'areale di Montalcino, produce vini solari ed espressivi, solidi e polposi. Ne è prova convincente il Vigna di Pianrosso Riserva 2015, austero e generoso come solo un grande vino è nella fase aurorale della sua vita. Al naso, le sensazioni evocano la sicurezza sfrontata di chi ha molto da dire, anche per il futuro. Sottobosco, balsami, spezie, fiori e cenni di grafite si susseguono, amplificandosi. Coerente il sorso dalla vibrante acidità, dai tannini fitti, irruente nel frutto e nella sapidità.



SILVIO NARDI

Docg Brunello di Montalcino Vigneto
Poggio Doria

Vendemmia: 2016
Uvaggio: Sangiovese
Bottiglie prodotte: 1.500
Prezzo allo scaffale: € 90,00
Azienda: [Tenute Silvio Nardi](#)
Proprietà: famiglia Nardi
Enologo: Mario Pisanu, Davide Crastus

Ottenuto dall'omonimo vigneto situato a nord-ovest dell'areale di Montalcino nella Tenuta Casale del Bosco, Poggio Doria è il Brunello del tramonto, l'altra faccia dei Cru aziendali, con il Manachiara, che invece è quello dell'est, del sole che sorge. Affinata in tonneau per 18 mesi e poi in legno grande per altri 12, la versione 2016 ha una grandissima potenzialità per l'elevata concentrazione di componenti nobili. L'ottima struttura polifenolica genera un vino di grande longevità e tipicità territoriale. Dagli aromi stratificati di ciliegia, prugna, tabacco, cenni ferrosi e di terra, si muove in bocca con grande equilibrio ed articolazione. Un Brunello dallo stile solidamente classico.



MASTROJANNI

Docg Brunello di Montalcino Vigna Loreto

Vendemmia: 2016
Uvaggio: Sangiovese
Bottiglie prodotte: 7.000
Prezzo allo scaffale: € 95,00
Azienda: [Società Mastrojanni](#)
Proprietà: Gruppo Illy
Enologo: Maurizio Castelli, Andrea Machetti

Siamo a Castelnuovo dell'Abate e Mastrojanni è simbolo di questo areale almeno dagli anni Ottanta, con vini dalla cifra classica ed oggi, dopo il suo passaggio alla famiglia Illy del 2008, con etichette inappuntabili ed altrettanto affascinanti. I due campioni sono i Cru Schiena d'Asino e Vigna Loreto, quest'ultimo protagonista del nostro assaggio. La versione 2016, affinata per 36 mesi in legno medio-grande offre un naso netto di lampone e vaniglia, con note mentolate e infine di mandarino. Il sorso è fresco, leggermente amaro, poi encomiato da una sapidità salina persistente. Chiude di rosa e - di nuovo - lampone, leggermente ammandorlato. Davvero invitante e piacevole.



GIODO

Docg Brunello di Montalcino

Vendemmia: 2016
Uvaggio: Sangiovese
Bottiglie prodotte: 12.000
Prezzo allo scaffale: € 125,00
Azienda: [Podere Giodo](#)
Proprietà: Bianca Ferrini
Enologo: Carlo Ferrini

Il progetto enologico di Carlo Ferrini, condiviso con la figlia Bianca, si chiama Giodo (dai nomi dei genitori di Carlo, Giovanna e Donatello) e conta su 5,50 ettari a vigneto in una delle sottozone più belle di Montalcino, tra Sant'Angelo in Colle e Sant'Antimo. Qui nascono Sangiovese complessi e raffinati, come questo Brunello 2016. Al naso, more e mirtillo, cenni balsamici ed erbe aromatiche, a cui seguono note di pietra focaia, tabacco e zagara, con un misurato apporto del rovere su toni affumicati e speziati. Fine e sensuale il sorso dai tannini ben fusi al frutto, per una beva convincente sin da adesso, ma che lascia intravedere una felice evoluzione nel tempo.

EDITORIALE MONTALCINO, VENDEMMIA 2015 E 2016: "TWO IS MEGLI CHE ONE"

Una grande vendemmia 2015, quindi una grandissima Riserva 2015, e poi un super 2016: è la fotografia nostra, ma anche degli assaggi dei critici di tutto il mondo sul Brunello di Montalcino (da Vinous di Antonio Galloni, a Wine Advocate-Robert Parker con Monica Lerner; da James Suckling a Wine Spectator, a Wine Enthusiast con Kerin O'Keefe). Il degustatore Eric Guido (Vinous) è forse stato il più bravo a fare una sintesi, dove, sostanzialmente, vede: un Brunello splendente, espressivo, a tratti esplosivo, ma anche puro, equilibrato e strutturato; ed aspetto migliore è che questo successo è diffuso in tutta la denominazione, oggi spinta dai giovani vignaioli e da un'apertura mentale di una vecchia generazione, che sta pian piano affidando loro responsabilità; un vero rinascimento dei giorni nostri. Come non concordare. Il 90% tra i 100 campioni 2016 e i 50 Riserva 2015 assaggiati da Winenews potrebbe entrare in questa newsletter, con punteggi altissimi (oltre 93/100), forse mai come quest'anno: difficile, quindi, sia per noi, ma anche per i winelover mondiali, scegliere allo scaffale (tanti assaggi troveranno spazio, infatti, nel "settimanale" di Winenews nei prossimi mesi; qui anche lo storico delle monografie [2018](#), [2019](#), [2020](#)). Ma per una denominazione è bello poter avere oggi questo "problema". Succede a [Montalcino](#) (4.135 ettari a vigna - con 2.099 a Brunello - su 24.000 ettari, di cui metà a bosco) grazie al lavoro di tutti, oggi ma anche ieri, e che in futuro potrà, con la convinzione di tutti, solo migliorare. Trovando pochi ma chiari obiettivi comuni (e ce ne sono tanti!) di territorio.

(ar)

Buona lettura.

POGGIO DI SOTTO

Docg Brunello di Montalcino Riserva

Vendemmia: 2015

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 7.700

Prezzo allo scaffale: € 300,00

Azienda: [Collemassari Società Agricola](#)

Proprietà: Claudio Tipa e

Maria Iris Tipa Bertarelli

Enologo: Luca Marrone

Poggio di Sotto, 16 ettari di vigneto a biologico per 30.000 bottiglie di produzione complessiva, è probabilmente il fiore all'occhiello del gruppo viticolo che fa capo a ColleMassari, con vini inconfondibili per nitidezza e tridimensionalità. Il Brunello Riserva 2015 al primo approccio olfattivo mette in evidenza note di frutto rosso, violetta ed erbe aromatiche, a cui seguono poi sentori iodati e di terra. Austera la bocca, da Sangiovese di razza, il cui sviluppo gustativo è cadenzato da tannini fitti e di grana fine, mentre una solida vena sapida fa brillare, completandolo, un bel frutto maturo e senza sbavature, che si congeda con un finale intenso ed in crescendo.

GIANNI BRUNELLI

Docg Brunello di Montalcino

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 13.600

Prezzo allo scaffale: € 100,00

Azienda: [Azienda Agraria Le Chiuse di Sotto](#)

Proprietà: Maria Laura Vacca Brunelli

Enologo: Maria Laura Vacca Brunelli

Piccola realtà da 6,50 ettari, suddivisi tra il versante nord e sud-est della denominazione, Le Chiuse di Sotto è stata fondata nel 1987 da Gianni Brunelli ed oggi, dopo la sua prematura scomparsa, è condotta dalla sua compagna Laura Vacca. I vini aziendali hanno da tempo una cifra ben leggibile, che ne disegna un'espressività ariosa e raffinata. Il Brunello 2016 al naso evidenzia toni balsamici, sottobosco, frutti rossi, agrumi, con una leggera nota affumicata e più rotonde nuance speziate. "Old style", senza gli spigoli della categoria, il sorso è fresco e gioiale, dall'articolazione tannica garbata e vibrante di sapida acidità. Nel lungo finale torna la fragranza dell'agrumo.

LA GRIFFE



IL MARRONETO

Docg Brunello di Montalcino Madonna delle Grazie

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 8.400

Prezzo allo scaffale: € 250,00

Azienda: [Azienda Agricola Il Marroneto](#)

Proprietà: Alessandro Mori

Enologo: Alessandro Mori, Paolo Vagaggini

Il Brunello di Montalcino Madonna delle Grazie - fermentato in legno e invecchiato in botte grande per 41 mesi, diviene Brunello dopo 5 anni, considerando anche 10 mesi di affinamento in bottiglia - è senz'altro il vino bandiera de Il Marroneto. Un vero e proprio Cru affacciato sulla collina di Montosoli. La versione 2016 possiede naso con cenni di macchia mediterranea, spezie, frutti di bosco, tabacco e leggiadro apporto boisé. Armonico il sorso, caratterizzato da un elegante quanto fitto ricamo tannico che adesso ancora a stento trattiene un frutto tonico ed esuberante. Centrata l'acidità che rende ancora più lungo l'appagante finale dai rimandi agrumati. La storia de Il Marroneto comincia nel 1974, quando l'avvocato senese Giuseppe Mori acquistò il primo nucleo aziendale. Nel 1980, le prime bottiglie di Brunello. Mentre il padre ed il figlio Andrea continuarono la loro carriera di avvocato, Alessandro Mori decide di dedicarsi all'azienda, seguendo i consigli di Mario Cortevesio e di Giulio Gambelli. Negli anni '90, è lui a decidere l'ampliamento della cantina, realizzando un opificio lontano dalle logiche dettate dalla sola estetica e capace, invece, di legarsi a principi fondamentali, che la "buona pratica" di fare vino impone. Un ambiente ampio e austero custodisce botti grandi di rovere di Allier e di Slavonia, dove i Brunello de Il Marroneto stagionano pazientemente ed un piccolo cuore, nascosto nel profondo, in cui le bottiglie attendono il trascorrere del tempo. Il Marroneto conta su 6 ettari di vigneto sul versante nord di Montalcino per 30.000 bottiglie di produzione complessiva. Le vigne si trovano a ridosso della cinta muraria di Montalcino, sul versante nord della zona di produzione del Brunello, a 350 metri sul livello del mare: i primi 3000 metri di vigneto furono impiantati nel 1975, poi, nel 1979, altrettanti ed infine nel 1984 gli ultimi 9.000. La conduzione agronomica si basa su una filosofia tradizionale e minimalista che mutua pratiche e sistemi usati nel rispetto delle piante, trattando le viti il minimo indispensabile ed evitando produzioni intensive. Altrettanto minimale l'approccio in cantina, dove predominano macerazioni lunghe e pazienti affinamenti in legno grande. Oggi, l'azienda rappresenta un punto di riferimento, mettendosi in luce per una continuità straordinaria nell'eccellenza, con etichette ormai diventate dei classici. Una piccola realtà ormai consacrata tra le mete imperdibili degli amanti del Brunello "old style" e capace di raccogliere nel corso degli ultimi anni i maggiori riconoscimenti della critica internazionale e nazionale.

CANALICCHIO DI SOPRA

Docg Brunello di Montalcino Riserva

Vendemmia: 2015

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 5.802

Prezzo allo scaffale: € 100,00

Azienda: [Canalicchio di Sopra](#)

Proprietà: fratelli Ripaccioli

Enologo: Maurizio Castelli, Luca Felicioni

Canalicchio di Sopra, fondata negli anni '60 da Primo Pacenti e consolidata dal genero Pier Luigi, oggi è condotta dai fratelli Simonetta, Marco e Francesco Ripaccioli, che coltivano 15 ettari a vigneto dislocati nel quadrante nord della denominazione, nelle sottozone dei Canalicchi e di Montosoli. La cifra stilistica dei vini aziendali predilige tonalità vigorose e intense, con maturazioni prevalenti in legno grande. Il Brunello di Montalcino Riserva 2015 ha impostazione classica con aromi fruttati rigogliosi e accenti speziati ed affumicati a rifinitura. In bocca, il sorso è solido e dalla trama articolata, sostenuta da verve acida puntuale, che accentua sapidità e fragranza.

CASTELGIOCONDO

Docg Brunello di Montalcino Ripe al Convento Riserva

Vendemmia: 2015

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 13.000

Prezzo allo scaffale: € 130,00

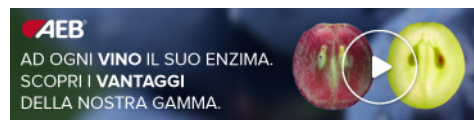
Azienda: [Marchesi Frescobaldi S. Agricola](#)

Proprietà: famiglia Frescobaldi

Enologo: Nicolò D'Afflitto

CastelGiocondo è, dal 1989, la dipendenza dei Frescobaldi in terra di Brunello (a cui nel 1995 si è affiancato il progetto Luce della Vite). Siamo nel centro del settore sud-ovest di Montalcino e qui nascono, su un'estensione coltivata a vigneto di 265 ettari, Sangiovese dall'impronta stilistica moderna, solare e generosa. Affinato in legno grande e barrique per 60 mesi, il Brunello di Montalcino Ripe del Convento 2015 è da sorseggiare ad occhi chiusi, frutto di una stagione dai grappoli perfetti: violetta e ciliegia croccante, alloro e arancia rossa accolgono l'olfatto; in bocca il sorso è perfettamente in equilibrio tra freschezza e sapidità, chiudendo leggermente pepato e dolce.





LE CHIUSE

Docg Brunello di Montalcino

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 13.500

Prezzo allo scaffale: € 65,00

Azienda: [Azienda Agricola Le Chiuse](#)

Proprietà: Simonetta Valiani

Enologo: Valentino Ciarla

L'azienda Le Chiuse coltiva 8 ettari a vigneto, nel quadrante nord-est di Montalcino, racchiusi tra i toponimi di Montosoli e dei Canalicchi. Ne derivano vini di grande finezza ed equilibrio, dotati di personalità ben identificabile. Ma se questo non bastasse, l'attuale proprietaria, Simonetta Valiani, che lavora in azienda insieme al marito Nicolò Magnelli e al figlio Lorenzo, ha ereditato il podere da Fiorella Biondi Santi alla sua scomparsa. Il Brunello 2016 manifesta un profilo aromatico che spazia tra toni fruttati, floreali e speziati, a cui segue una progressione gustativa raffinata, tonica e fine. Un vino che non ha paura della sfida tempo, ma che già da adesso sa dare grandi emozioni.

FANTI

Docg Brunello di Montalcino Vallocchio

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 10.000

Prezzo allo scaffale: € 45,00

Azienda: [Tenuta Fanti](#)

Proprietà: Fanti Baldassarre Filippo

Enologo: Elisa e Filippo Fanti

La Tenuta Fanti, condotta da Filippo e da sua figlia Elisa, conta su 50 ettari a vigneto, tra i 150 e i 400 metri sul livello del mare, e si trova non lontano da Castelnuovo dell'Abate, nel quadrante sud-est della denominazione, dove nascono Sangiovese succosi e intensi, che l'azienda declina con una cifra stilistica dal tratto moderno. Il Brunello Vallocchio 2016 - antico toponimo di questo versante - profuma intensamente di ciliegia e arancia rossa, con qualche nota balsamica di contorno; il sorso entra fresco, con sensazioni amare subito stemperate dalla freschezza dell'uva spina e da piacevoli vene sapide. A chiusura resta un'inviante bocca pulita e profumata di ciliegia.

CASISANO

Docg Brunello di Montalcino

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 45.000

Prezzo allo scaffale: € 39,00

Azienda: [S. Agricola Tommasi Viticoltori](#)

Proprietà: famiglia Tommasi

Enologo: Giancarlo Tommasi, Emiliano

Falsini

Si trova sui pendii che degradano verso l'Abbazia di Sant'Antimo, quadrante sud-est di Montalcino, il Podere Casisano, 22 ettari a vigneto, dove il gruppo veneto Tommasi Family Estate ha insediato la sua dependance produttiva nella terra del Brunello, acquistando questo insediamento produttivo nel 2015. Una zona favorevole a Sangiovese carnosi, intensi e contrastati, come il Brunello 2016, che si declina in una versione dolce, ma non stucchevole. Ciliegia candita con qualche accenno terroso è l'esordio olfattivo, mentre in bocca si sviluppa fresco col ritorno fruttato di ciliegia. Succoso, si muove senza sosta lungo il palato con intermittenze picchi sapidi. Seducente.

FULIGNI

Docg Brunello di Montalcino

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 26.000

Prezzo allo scaffale: € 65,00

Azienda: [Società Agricola Eredi Fuligni](#)

Proprietà: Maria Flora Fuligni

Enologo: Paolo Vagaggini

12 ettari, ad altitudini tra i 380 e i 450 metri sul livello del mare, in zona Cottimelli, località che collega la collina di Montalcino ai pendii del settore nord dell'areale. Questo il contesto che circonda la cantina della famiglia Fuligni, dove il Sangiovese affina in tonneau e legno grande, originando vini stilisticamente compatti ed eleganti. Il Brunello 2016 è sfaccettato al naso come solo un vero fuoriclasse riesce ad essere. L'architettura aromatica è su note di fiori appassiti, liquirizia, arancia, tocchi balsamici e affumicati. Coerente il sorso, dalla giovanile ed irruenta acidità, nel ritorno integro del frutto su un'austera silhouette tanica, appena sapido e lungo il finale.

VINTAGE



IL POGGIONE

Docg Brunello di Montalcino

Vendemmia: 1980

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 80.000

Prezzo allo scaffale: n. d.

Azienda: [Tenuta Il Poggione](#)

Proprietà: Leopoldo e Livia Franceschi

Enologo: tecnico interno aziendale

127 ettari a vigneto per una produzione complessiva di 600.000 bottiglie fanno de Il Poggione una delle realtà più significative del comprensorio di Montalcino. L'azienda si trova a Sant'Angelo in Colle, quindi nel versante sud della denominazione e questa collocazione influenza in modo quasi paradigmatico le caratteristiche del Sangiovese, che qui esprime la sua forza e il suo temperamento più caldo e avvolgente. L'interpretazione che ne dà l'azienda condotta oggi da Fabrizio Bindocci è tradizionale e passa da macerazioni medio-lunghe e maturazioni in legno grande per 36 mesi. Il risultato sono Brunello di bella definizione stilistica e dalla costante e solida qualità nel tempo. Ne è una riprova il Brunello di Montalcino 1980, ancora perfettamente integro e commovente nei suoi guizzi vitali e profumi nettissimi: al naso predomina la dolcezza della prugna, accompagnata da cacao, liquirizia, note ematiche e balsamiche. Un naso maturo ma tridimensionale, che il sorso non delude, regalando tannini ancora energici, sapidità decisa e un'anima fruttata ancora quasi croccante: un intreccio di armonia e fluidità assidua e succosa.

L'OUTSIDER



TIEZZI

Docg Brunello di Montalcino Vigna Soccorso

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 5.700

Prezzo allo scaffale: € 60,00

Azienda: [Azienda Vitivinicola Tiezzi](#)

Proprietà: famiglia Tiezzi

Enologo: Enzo Tiezzi

Per gli amanti dei Brunello più tradizionali, quelli realizzati da Enzo Tiezzi ne rappresentano una delle espressioni più intriganti e appassionanti. L'azienda - convertita recentemente con orgoglio a "plastic free" - comprende tre unità poderali per un totale di 10 ettari con Cigaleta e Cerrino posti fuori Montalcino e Podere Soccorso, anche sede della cantina, locato a due passi dal centro del paese, a circa 500 metri sul livello del mare. È qui che da una vigna ad alberello, curata e pensata in ogni dettaglio (a cui si aggiunge pochi anni fa un piccolo appezzamento promiscuo), nasce il Vigna Soccorso, senz'altro l'etichetta bandiera di Tiezzi. La versione 2016, che affina in legno medio e grande per 44 mesi, è di quelle riuscite proprio bene. Balsamico, con profumi di marasca matura, ha un naso tendenzialmente dolce, come il sorso, che resta centrale, pepato, balsamico e di buona sapidità e freschezza, chiudendo spiccatamente fruttato e succoso. Altrettanto interessanti anche i 2016 di piccole aziende, come **Palazzo, Sesti, Albatreti, Franco Pacenti, Beatesca, Mocali, Collemattoni, Macioche, Terra al Sole, Castello Tricerchi, La Gerla e La Torre.**



VINERIA PORTOFRANCO

CORSO UMBERTO I, 97/A - MONTISI (SI)

La vineria [Portofranco](#) (tel. +39 0577 1740044) si trova a Montisi, non distante da Montalcino, e la gestiscono Alessandra ed Ilaria. La prima cura la parte gastronomica del locale, scegliendo prodotti biologici di piccole aziende per lo più italiane; la seconda, invece, i vini che formano una non banale proposta fra Italia e Francia: tutti realizzati con attenzione e rispetto della vigna e del territorio:

COSA VENDE

Ancalèse, Langhe Nebbiolo 2019 - € 22,00

Un rosso capace di restituire tutte le suggestioni di una varietà affascinante

Francesco Guccione, Vino Bianco C 2017 - € 25,00

Vino siciliano senza compromessi e dalla spiccata personalità

Jean Pierre Robinot, L'Ange Vin Le Regard 2018 - € 54,00

Un rosso francese decisamente non banale, ottenuto da uve Pineau D'Aunis

Lassaigne, Champagne Le Vignes du Montgueux Extra Brut BdB - € 60,00

La famiglia Lassaigne è stata la prima a scommettere sul terroir di Montgueux

Monte dei Ragni, Valpolicella Classico Superiore 2016 - € 55,00

Un rosso di Valpolicella dallo stile goloso e non stereotipato

Nando, Primoska Rebula 2018 - € 20,00

Cantina del Collio che produce vini di estrema personalità

Pierre Frick, Alsace Riesling 2015 - € 32,00

Tutte le suggestioni del Riesling alsaziano, tonico, profumato e dai grandi contrasti

Scapigliata, Franciacorta Dosaggio Zero Ninfale 2016 - € 38,00

Bollicine di notevole freschezza e carattere

Slavcek, Vipavska Dolina Sivi Pinot 2015 - € 30,00

Cantina slovena che produce vini dal carattere decisamente non banale

Stefano Amerighi, Vino Bianco Noè 2016 - € 45,00

Un vino affascinante dalle suggestioni complesse, prodotto nelle Marche

COSA CONSIGLIA

Bellaria, Brunello di Montalcino Assunto 2016 - € 45,00

Tradizionale e ben centrato questo Brunello 2016

Bolsignano, Brunello di Montalcino 2015 - € 52,00

Roberto Rubegni produce Brunello di buona personalità e precisione esecutiva

Colleoni, Brunello di Montalcino Riserva 2015 - € 110,00

Un Brunello prodotto con tecniche e stile estremi nella semplicità

Conti Costanti, Rosso di Montalcino 2018 - € 28,00

Un grande classico da uno dei produttori storici di Montalcino

Fattoi, Brunello di Montalcino Riserva 2015 - € 80,00

Non mancano mai di energia e carattere i vini dell'azienda Fattoi

Fattoria del Pino, Brunello di Montalcino 2015 - € 60,00

Buone sensazioni da questo Brunello dallo stile fine e mai sopra le righe

Il Palazzone, Brunello di Montalcino 2013 - € 60,00

Solido e intenso Brunello dalla buona tenuta nel tempo

Paradiso di Manfredi, Brunello di Montalcino 2013 - € 88,00

Carattere e particolare personalità nei vini firmati da Florio Guerrini

Querce Bettina, Brunello di Montalcino 2013 - € 55,00

Un Brunello di Montalcino dal carattere sapido e dai profumi di bella definizione

San Lorenzo, Brunello di Montalcino 2015 - € 44,00

Sono Brunello soldi e definiti quelli prodotti dalla famiglia Ferretti

LA SCELTA DELL'ENOTECARIO



GIUSEPPE GORELLI

Doc Rosso di Montalcino

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 13.500

Prezzo allo scaffale: € 38,00

Azienda: [Azienda Agricola Gorelli](#)

Proprietà: Giuseppe Gorelli

Enologo: Giuseppe Gorelli

Lasciando per un attimo i fasti del Brunello nelle annate 2015 e 2016 (come quelli prodotti da **San Polo, Poggio Landi, Camigliano, Val di Suga, Ridolfi, La Magia, San Felice e La Fuga**), e parliamo di un Rosso di Montalcino. Giuseppe Gorelli, noto per la sua esperienza a Le Potazzine e poi per varie consulenze tra i vigneti di Montalcino e dintorni, è dal 2017 vignaiolo in prima persona con 4 ettari di vigneto nel quadrante nord-ovest della denominazione. Per assaggiare il suo Brunello dovremmo aspettare il 2023 ma, intanto, si può cominciare dal suo Rosso. Già da questa etichetta è intuibile la firma del nostro nel suo declinare la materia prima (che lavora con interventi ridotti all'osso sia in vigna che in cantina) nel rispetto delle proporzioni e del carattere di un territorio. Una conciliazione, tra misura e personalità, che trova pochi artigiani del vino in grado di renderla protagonista. Il Rosso di Montalcino 2019 è subito floreale al naso, con rimandi al lampone, alla menta e al sottobosco. In bocca, il vino è succoso, leggermente pepato, sapido e fragrante. Insomma, un Rosso gioioso e nitido come se ne incontrano pochi.

LA SORPRESA



BARICCI

Docg Brunello di Montalcino Nello Riserva

Vendemmia: 2015

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 2.800

Prezzo allo scaffale: € 120,00

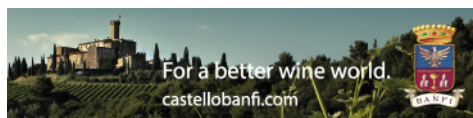
Azienda: [Società Baricci Colombaio](#)

[Montosoli](#)

Proprietà: famiglia Buffi Baricci

Enologo: Federico e Francesco Buffi

Robusti e slanciati, i vini che arrivano dalla sottozona nord di Montalcino e, soprattutto, quelli ottenuti nella celeberrima collina di Montosoli sono inconfondibili e hanno reso e rendono Podere Colombaio un punto di riferimento dell'areale. Ed è qui che Nello Baricci, il genero Pietro Buffi ed oggi i nipoti Federico e Francesco hanno costruito una delle tante belle storie di vino di Montalcino, a partire dalle squisite declinazioni di Rosso, ma sempre più spesso anche di Brunello. È il caso del Nello Riserva 2015, dedicato al fondatore della cantina e prodotto solo nelle annate migliori, a conferma la bontà del suo millesimo. Profumi di arancia rossa, ciliegia croccante, alloro e lievi note affumicate anticipano una bocca fresca, dal tannino amalgamato, di buona sapidità e chiusura dolce. Un peso qualitativo di annata rintracciabile anche nelle etichette di aziende storiche come **Fattoi, Talenti, Uccelliera, Col d'Orcia, Caparzo, Altesino, Castiglion del Bosco, Carpineto, Argiano e Baffi** col nuovo cru Vigna Marruchetto, a sottolineare un territorio in salute e con vini in grado di stare, sempre più numerosi, tra i migliori.



SPUNTATURE

DA BIONDI SANTI A CASTELLO BANFI, PASSANDO ANCHE PER SOLDERA...

I nomi top di Montalcino (e sono molti più di quanti qui citati) sono brand ormai planetari, tra i più quotati in aste e ricercati da collezionisti, che competono da tempo con i grandi vini del mondo. Dalla storica Tenuta Greppo di Biondi Santi, dove il Brunello è nato nell'Ottocento, alla griffe Poggio di Sotto, da Costanti a Casanova di Neri, fino a Soldera Case Basse, sono tra i brand più cresciuti nella recente "Power 100 Liv-Ex", piattaforma di riferimento del mercato dei fine wine. Ma anche Il Poggione, cantina storica della famiglia Franceschi, è tra i 100 più cercati, secondo Wine-Searcher. Nelle aste, poi, Case Basse della famiglia Soldera (in uscita con il 2015, già recensito da Winenews) e Biondi Santi (in uscita con Riserva 2015 a marzo, prossimamente sulla newsletter settimanale) sono ormai due vere "blue chips" che giocano la "Champions League". O Il Marroneto, da anni in vetta ai giudizi della critica e di grande appeal nel collezionismo. Ma, con "Vigne" e "Riserve", sono tante le cantine che, grazie anche a ottimi commenti e classifiche (la "Top 100 Wine Spectator 2020" ha messo due Brunello 2015 ai vertici: Le Lucere di San Filippo, miglior italiano al n. 3, e Caprili al n. 16), stanno avendo un posto di primo piano nel mondo. Tutto questo è Montalcino, senza però dimenticare la "grande opera" imprenditoriale di Castello Banfi (Poggio alle Mura è volutamente in foto di copertina), grazie a cui forse tutto questo oggi non sarebbe possibile. Con quel che ne consegue, in termini di economia reale, valori, occupazione, benessere ed enoturismo (ricordando che nel Dopoguerra Montalcino era uno dei territori più poveri e spopolati del Senese). Un vero miracolo. (ar)

IL BUONO DEL TERRITORIO



PECORINO

CASEIFICIO FATTORIA DEI BARBI
LOCALITÀ PODERNOVI, 170
MONTALCINO (SI)

Tel: +39 0577 841111

Sito Web: www.caseificiodeibarbi.it

Montalcino ha una storia agroalimentare forte e plurisecolare che convive, magari in sottofondo, con il "mostro sacro" Brunello. E non è difficile rintracciarne i fili anche nell'attualità. La Fattoria dei Barbi, per esempio. Certo uno dei marchi più noti per i suoi Brunello (come il Vigna del Fiore, notevole il 2016), ma anche una realtà produttiva che, quando il vino di Montalcino non poteva vantare l'attuale blasone e peso economico, non ha mai cessato di indirizzare le proprie energie verso il mondo agricolo. Ecco allora il Caseificio dei Barbi, con cent'anni di storia sulle spalle, tuttora sulla breccia grazie al lavoro di Francesca Colombini Cinelli che nel 1976, dopo la morte del padre, si prese sulle spalle il peso dell'azienda non abbandonando i campi, ma anzi concentrandosi sulle varie attività senza lasciarne fuori alcuna, compresa l'accoglienza: l'allevamento dei maiali, il vino e, appunto, la produzione di formaggio. Era stato proprio suo padre Giovanni Colombini, con sguardo pionieristico, negli anni '20 del secolo scorso, a realizzare un vero e proprio caseificio e a vendere il formaggio con tanto di etichetta. Un formaggio ottenuto dal latte di pecora, antesignano del moderno Pecorino, prelibatezza che aveva estimatori illustri, come Federico Fellini, Giulietta Masina e Sergio Zavoli. Oggi il Caseificio dei Barbi continua la sua tradizione secolare con pecorini a media e lunga stagionatura, prodotti in piccole forme da 250 grammi, anche affinati nel Sangiovese, al tartufo, al pepe nero e alle erbe aromatiche di Montalcino.

PAROLA DI RISTORANTE



CAFFÈ FIASCHETTERIA

PIAZZA DEL POPOLO, 6 - MONTALCINO (SI)

Tel: +39 0577 849043

Sito Web: [caffefiaschetteria](http://caffefiaschetteria.it)

Creato da Ferruccio Biondi Santi, l'inventore del Brunello, nel 1888, in origine si chiamava Caffè Fiaschetteria Italiana 1888. Di fatto un caffè letterario cittadino, soprannominato amichevolmente il "Floriano di Montalcino", dove si ritrovano nobiltà e borghesia a parlar di arte, musica e letteratura. Oggi il luogo, squisito esempio di puro Liberty originale di proprietà di Franco Pazzaglia e Nadia Santini, conserva inalterata la sua atmosfera e fa parte dell'Associazione locali storici italiani. È possibile pranzare ammirando il palazzo comunale di Montalcino, fra i più belli della Toscana, tra bruschette di pane del Forno Lambardi del paese, salumi di Carlo Pieri da filiera tracciata di Sant'Angelo Scalo, pecorini dall'azienda Cucusi di Pienza, olio EVO di Montalcino e un'ampia selezione delle etichette locali più ambite.

LA TOP 5 DELLA "FIASCHETTERIA"

- 1° Biondi Santi - Brunello di Montalcino Riserva 2012 - € 500,00**
L'ultimo [Brunello](#) del grande Franco Biondi Santi
- 2° Pian delle Vigne - Brunello di Montalcino 2016 - € 52,00**
Cifra sobriamente moderna per un Brunello tutto da bere
- 3° Banfi - Brunello di Montalcino Poggio all'Oro Riserva 2012 - € 109,00**
Timbrica tradizionale per un [Brunello](#) dallo stile squisitamente classico
- 4° Pietroso - Brunello di Montalcino 2016 - € 55,00**
Un Brunello che ha fondato il suo successo su una forma espressiva tonica e leggiadra
- 5° Il Marroneto - Brunello di Montalcino Madonna delle Grazie 2015 - € 250,00**
Una delle interpretazioni più riuscite di questo ormai classico Brunello di Montalcino



CREDIAMO NEL FUTURO DEL VINO. SEMPRE.



INFORMAZIONI:



Alessandro Regoli: +39 348 224 9452 - alessandro.regoli@winenews.it
Franco Pallini: +39 347 071 2457 - franco.pallini@winenews.it

Sito: www.winenews.it - Email:



Tel. +39 0577 848609 - +39 0577 848776 - +39 0577 848608

Foto di copertina: © WineNews - Castello di Poggio alle Mura, Banfi

Questa newsletter è stata inviata in base alle vigenti normative sulla privacy. A norma del Regolamento UE 679/2016 questa e-mail è inviata a persone registrate nel sito www.winenews.it o a persone che ci hanno comunicato la loro e-mail. Per maggiori informazioni sul trattamento dei dati personali visiti il sito www.winenews.it alla pagina [privacy](#). Questo messaggio può comunque essere rimosso da ulteriori invii. Qualora non intenda ricevere altre comunicazioni, La preghiamo di inviare una e-mail all'indirizzo iquadernidiwinenews@winenews.it con oggetto: Cancellami.

Grazie,

Alessandro Regoli - Direttore WineNews

Copyright © 2000/2019 www.winenews.it

shop



italessé
Taste Like a Master



Simply Italian
GREAT WINES



SIGNORVINO
100% VINI ITALIANI