

Wine News

I QUADERNI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 231 - Gennaio 2025 - Tiratura: 12.000 enonauti, opinion leader e professionisti del vino - iquadernidivinenews@winenews.it
www.winenews.it - Registrazione Tribunale di Siena n. 709 del 31 Marzo 2001

GENNAIO 2025

IL BRUNELLO DI MONTALCINO



SALVIONI

Docg Brunello di Montalcino

Vendemmia: 2020

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 10.666

Prezzo allo scaffale: € 130,00

Azienda: [Azienda Agricola La Cerbaiola](#)

Proprietà: Giulio Salvioni

Enologo: Attilio Pagli

E pensare che Giulio Salvioni - ma oggi in azienda ci sono anche i figli David e Alessia - ha iniziato, a fare vino per hobby. Ma fin dall'uscita del suo primo Brunello, 1985, è stato un successo. La ricetta? Sangiovese, legno grande, niente ringiovanimento e filtrazione. L'azienda produce 20.000 bottiglie da 4 ettari di vigneto, nel versante nord-orientale di Montalcino. Il Brunello 2020 possiede un bel naso che rimanda al sottobosco, alla rosa, alla resina di conifera e ai frutti neri, con leggere note speziate ed ematiche a rifinitura. In bocca il sorso è senza sbavature, dalla bella progressione acida e dai tannini maturi, che portano ad un finale ampio e di nuovo fruttato.

(are)



IL MARRONETO

Docg Brunello di Montalcino Madonna delle Grazie

Vendemmia: 2020

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 8.800

Prezzo allo scaffale: € 400,00

Azienda: [Azienda Agricola Il Marroneto](#)

Proprietà: Alessandro Mori

Enologo: Paolo e Jacopo Vagaggini

Il Marroneto di Alessandro Mori, oggi coadiuvato in cantina dal figlio Jacopo, è riuscito a scrivere tra le pagine più avvincenti della denominazione, almeno a partire dal primo ventennio del Nuovo Millennio, consegnando agli appassionati vini ormai da considerarsi **veri e propri cult**. Fra la produzione complessiva di 45.000 bottiglie (da 8 ettari a vigneto) c'è il Brunello Madonna delle Grazie 2020 dai toni aromatici inizialmente timidi, profuma di frutti di rovo, sottobosco, rosa e radice di liquirizia. In bocca il sorso è articolato, da tannini giovani ed esuberanti, da una polpa fruttata succosa e da una godibile freschezza acida, che ne muove il finale ricco e profondo.

(are)



GIODO

Docg Brunello di Montalcino

Vendemmia: 2020

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 16.500

Prezzo allo scaffale: € 140,00

Azienda: [Podere Giodo](#)

Proprietà: Carlo e Bianca Ferrini

Enologo: Carlo Ferrini

Ampio e raffinato il bagaglio aromatico del Brunello 2020 di Giodo, che rimanda a note di viola, more, prugne, sottobosco e freschi richiami alle erbe aromatiche, con tocchi speziati e di torrefazione. In bocca il sorso è segnato da tannini raffinati, frutto rotondo e fragranza acida vivace, che ne dinamizza un finale lungo e saporito. La storia di Giodo a Montalcino inizia nel 2002, quando Carlo Ferrini acquista un primo ettaro tra Sant'Angelo in Colle e Sant'Antimo, lungo la strada di Sesta. Oggi in azienda lavora anche Bianca, la figlia dell'enologo fiorentino, e gli ettari vitati e coltivati a biologico sono diventati 7, per una produzione totale di circa 20.000 bottiglie.

(are)



COSTANTI

Docg Brunello di Montalcino Riserva

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 9.000

Prezzo allo scaffale: € 160,00

Azienda: [Azienda Agricola Costanti](#)

Proprietà: Andrea Costanti

Enologo: Andrea Costanti, Vittorio Fiore

È dal 1983 che Andrea Costanti governa i 10 ettari a vigneto della cantina di famiglia, da cui escono in media 55.000 bottiglie. Un piccolo classico di Montalcino, che sorge sul Colle al Matricese alle porte del paese e che produce le Riserva di Brunello solo nelle annate eccezionali e concepisce il Rosso come costola del Brunello. Vini dalla cifra stilistica di impronta tradizionale e dal tratto caratteristico e riconoscibile, che esula dalla facilità delle mode enoiche. Il Brunello Riserva 2019 possiede profumi austeri di sottobosco, macchia mediterranea, more, liquirizia e ferro. In bocca il sorso è mosso da una trama tannica nervosa e saporita, dal finale lungo e succoso.

(are)

EDITORIALE

BRUNELLO:

LO STILE DI UN VINO O UN VINO DI STILE?

Che le qualità dei grandi vini nazionali cambino in modo veloce e radicale - e non è soltanto un fatto di grado alcolico dei Barolo e dei Brunello, per intendersi - è tema cruciale, benché non sia per nulla protagonista dei dibattiti di settore. E a Montalcino questo snodo epocale suggerisce anche uno sguardo alla sua storia. Biondi Santi, disegnando i tratti di quello che sarebbe stato l'archetipo di Brunello, plasmò i propri vini a partire da longevità e finezza, prefigurando "lo stile di un vino". Un percorso "all'italiana", frutto dell'intuizione di un singolo produttore pioniere, che tuttavia costruiva le premesse di un classico enoico, e quindi anche di un terroir. Un approccio diverso da quello francese in cui il terroir è figlio di "un sapere intellettuale collettivo di produzione" (Institut National des Appellations d'Origine). La ricetta ottocentesca di Biondi Santi infatti non diventò completamente patrimonio collettivo e il successo del Brunello arrivò per altre vie. Negli anni Ottanta - Novanta, per dire, il clima a Montalcino favoriva vini fini e longevi (e Biondi Santi li realizzò insieme a poche altre realtà), che vennero però emarginati dal mercato e dalla critica, in cerca non dello "stile di un vino", ma di "un vino di stile", in quel caso intenso e muscolare. Oggi, quella stessa spasmodica ricerca è tornata, guardando, ex contrario, e ancora una volta ignorando le reali condizioni climatiche, alla finezza e alla leggiadria, con un fiorire di vini così rarefatti, da farsi spiazzanti. E di nuovo, a brillare per coerenza, c'è lo stile dei vini uguali a sé stessi di Biondi Santi, cantina che ha subito drastici cambiamenti, senza però mai rinnegare la sua storia e la propria cifra.

Buona lettura.

(fp)

FULIGNI

Docg Brunello di Montalcino Riserva

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 13.000

Prezzo allo scaffale: € 180,00

Azienda: [Azienda Vitivinicola Fuligni](#)

Proprietà: famiglia Fuligni

Enologo: Paolo Vagaggini

La Cantina Fuligni, con i suoi primi Brunello prodotti nel 1971, immette oggi sul mercato circa 60.000 bottiglie e conta su 14 ettari a vigneto posti per lo più ad altitudini tra i 380 e i 450 metri, in una striscia di terra che collega la collina di Montalcino ai pendii del settore nord della denominazione, denominata "Cottimelli", e che potrebbe essere una vera e propria "sottozona". Il Brunello di Montalcino Riserva 2019 profuma di frutta rossa matura, arancia e sottobosco, con rimandi alla menta e all'eucalipto. Solida e raffinata la progressione gustativa, dai tannini maturi e ben risolti e dalla vena acida vivace, ad amplificare un finale profondo e persistente.

(are)

CIACCI PICCOLIMINI D'ARAGONA

Docg Brunello di Montalcino Vigna di Pianrosso Santa Caterina d'Oro Riserva

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 19.386

Prezzo allo scaffale: € 126,00

Azienda: [Ciacci P. d'Aragona Azienda Agr.](#)

Proprietà: Paolo e Lucia Bianchini

Enologo: Paolo Vagaggini

Ciacci Piccolomini d'Aragona, cantina dei fratelli Bianchini, conta su una vocazione straordinaria dei suoi vigneti, tra le più rilevanti dell'areale di Montalcino. Siamo, infatti, nel quadrante sud-ovest della denominazione, nella striscia di vigneti tra i borghi di Castelnuovo dell'Abate e di Sant'Angelo in Colle, dai terreni sassosi e ben esposti. Il Brunello di Montalcino Vigna di Pianrosso Riserva 2019 profuma di ciliegia, marasca e erbe aromatiche, con tocchi floreali, speziati, tostati e di pietra focaia. Il suo sorso è intenso, avvolgente e generoso, dai tannini compatti e austeri e dal finale ancora su toni fruttati e su di una nota che sa di liquirizia a congedo.

(are)

LA GRIFFE



POGGIO DI SOTTO

Docg Brunello di Montalcino Riserva

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 5.000

Prezzo allo scaffale: € 395,00

Azienda: [Collemassari Società Agricola](#)

Proprietà: famiglia Tipa-Bertarelli

Enologo: Leonardo Berti

Poggio di Sotto - fondata nel 1989 da Piero Palmucci, scomparso nel 2022 - è fra le cantine più significative di Montalcino e i suoi vini sono ormai nei desiderata di tutti gli amanti del Brunello. Piero Palmucci, grossetano di nascita, l'ha condotta per 22 anni, uscendo con il suo primo Brunello con l'annata 1993, fino alla cessione al gruppo Collemassari, nel 2011. Si trattava del classico imprenditore proveniente da un altro settore (aveva un'azienda di logistica in Svezia), che in quegli anni, sceglieva di cambiare radicalmente vita ed approdare a Montalcino in cerca di una nuova sfida. Una nuova e, probabilmente, la più bella sfida della sua vita, che Palmucci accettò e vinse da subito, a cinquantotto anni con un entusiasmo trascinante. Digiuno di viticoltura ed enologia, seppè però con umiltà, lavorando come operaio agricolo, immergersi in questa nuova esperienza, frequentando assiduamente alcune cantine della zona per imparare il "mestiere". Poggio di Sotto era un podere nei pressi di Castelnuovo dell'Abate, che dal nulla Palmucci trasformò in azienda e cantina, e che arricchì con alcuni terreni limitrofi, per un totale di 32 ettari, mettendo, tra i primi nella zona, i suoi vigneti in regime di coltivazione biologica. A tutto questo si unì anche una chiarezza progettuale in tema di profilo stilistico dei suoi vini: saldamente ancorati alla tradizione - con Giulio Gambelli a firmare le etichette aziendali - e a quel certo modo di lavorare il Sangiovese che soltanto in pochi hanno dimostrato di poter vantare a Montalcino. Nel 2011, l'azienda è passata al Gruppo Collemassari della famiglia Tipa-Bertarelli, che ha progressivamente consolidato la sua presenza nella terra del Brunello, con le ulteriori acquisizioni della Tenuta San Giorgio, La Velona e La Bellarina: tutte ad affiancare la "casa madre" al centro della denominazione del Montecucco e la Tenuta Grattamacco a Bolgheri. Oggi Poggio di Sotto conta su 20 ettari a vigneto in biologico, che insistono nel versante sud della denominazione, producendo 75.000 bottiglie. Le vigne - 180 cloni di Sangiovese piantati a partire dagli anni Settanta del secolo scorso, a comporre un'importante varietà biotipica - sono allevate fra i 190 e i 440 metri di altezza, su suoli diversamente caratterizzati. Il Brunello Riserva 2019 profuma di rosa appassita, erbe officinali, frutti di bosco maturi, sottobosco, tabacco con tocchi ematici e agrumati. Al palato il sorso è intenso, dalla trama tannica distesa e ben amalgamata al frutto, terminando in finale allungato da un'acidità vivace e contraddistinto da una netta nota balsamica di congedo.

(are)

RIDOLFI

Docg Brunello di Montalcino Mercatale Riserva

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 8.000

Prezzo allo scaffale: € 110,00

Azienda: [Società Agricola Ridolfi](#)

Proprietà: Giuseppe Valter Peretti

Enologo: Gianni Maccari

Il progetto enologico Ridolfi, dell'imprenditore veneto Giuseppe Valter Peretti, ha preso le mosse nel 2011, dimostrandosi fin da subito ben congegnato. Lo stile dei vini si fonda su un tendenziale classicismo rivisto in chiave moderna, che si affida alle potenzialità dei vigneti dell'area di Mercatale, nel quadrante nord-orientale della denominazione del Brunello di Montalcino. Il risultato sono vini di esecuzione impeccabile, che guardano all'equilibrio e alla finezza. Il Brunello Mercatale Riserva 2019, probabilmente il vino "bandiera" aziendale, propone aromi floreali e fruttati accentati da cenni affumicati, ad anticipare una bocca ben profilata e dai raffinati chiaro-scuri.

(fp)

LE RAGNAIE

Docg Brunello di Montalcino Vigna Vecchia

Vendemmia: 2020

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 3.800

Prezzo allo scaffale: € 125,00

Azienda: [Azienda Agricola Le Ragnae](#)

Proprietà: Riccardo Campinoti

Enologo: Riccardo Campinoti

Il Brunello di Montalcino V.V. 2020 profuma di frutta rossa, sottobosco, ginepro, liquirizia, pepe e tabacco. Raffinato al palato, ha un sorso agile e teso, dai tannini ben sposati al frutto e dal finale profondo e chiuso da toni agrumati. Era il 2010, quando la piccola cantina posta nei pressi del passo del Lume Spento - nata nel 2003 e condotta da un allora giovanissimo Riccardo Campinoti - cominciò ad emergere con i suoi Brunello dalla silhouette sottile e fragrante. Non era soltanto il risultato delle particolari condizioni pedo-climatiche aziendali, ma una vera e propria virata stilistica che ai tempi lasciò qualche dubbio nella critica: oggi è da leggere come pionieristica.

(are)



BANFI

Docg Brunello di Montalcino Poggio alle Mura

Vendemmia: 2020
Uvaggio: Sangiovese
Bottiglie prodotte: 40.000
Prezzo allo scaffale: € 56,00
Azienda: [Banfi](#)
Proprietà: famiglia Mariani
Enologo: Matteo Bagnoli

Le etichette "Poggio alle Mura" sono da sempre la linea innovativa di Banfi, nate dal progetto di zonazione iniziato nel 1980. Da una trentina di ettari di proprietà, posti entro i 220 metri di altezza, su suoli pliocenici ricchi di calcare e scheletro, e piantati a Sangiovese da selezioni clonali aziendali, nascono vini in cui ogni passo è soppesato con cura, comprese le macerazioni lunghe e i legni con tostatura dedicata in cui maturano. L'annata 2020 del Brunello Poggio alle Mura è in ottima forma, profumato di piccoli frutti rossi, balsamicità boschive e spezie dolci, mentre la bocca è contrastata fra la ruvidità del tannino, la matericità sapida, l'acidità appuntita e la dolcezza finale.

(ns)

VAL DI SUGA

Docg Brunello di Montalcino Poggio al Granchio

Vendemmia: 2020
Uvaggio: Sangiovese
Bottiglie prodotte: 9.000
Prezzo allo scaffale: € 67,00
Azienda: [Società Agricola Val di Suga](#)
Proprietà: Angelini Wine & Estates
Enologo: Pietro Riccobono

Poggio al Granchio è uno dei 3 cru che ha studiato a lungo Val di Suga per decifrare le differenze che portano con sé i versanti della collina di Montalcino. Lo affiancano il fine Vigna del Lago, che si trova vicino alla cantina, nel lato nord-orientale della denominazione, e il voluminoso Vigna Spuntali, proveniente da un appezzamento in zona sud-ovest. Poggio al Granchio è invece frutto di un vigneto a sud-est che affaccia sul clima continentale del Monte Amiata. Più complesso degli altri due, nella versione 2020 ha la freschezza dei piccoli frutti di bosco e l'eleganza della camelia; tocchi ematici e balsamici anticipano poi un sorso aderente ma polposo, che chiude su note pulite di arancia amara.

(ns)

POGGIO ANTICO

Docg Brunello di Montalcino

Vendemmia: 2020
Uvaggio: Sangiovese
Bottiglie prodotte: 24.400
Prezzo allo scaffale: € 70,00
Azienda: [Poggio Antico Società Agricola](#)
Proprietà: Marcel Van Poecke
Enologo: Pier Giuseppe d'Alessandro, Alessio Sostegni

Poggio Antico, acquistata dalla famiglia Glover nel 1984, si era fatta largo nell'arco di pochi anni tra le cantine di riferimento della denominazione del Brunello di Montalcino. Nel 2017 l'azienda è stata rilevata dall'industriale belga Marcel Van Poecker, leader del Gruppo Atlas Invest. I vigneti aziendali si trovano ad un'altezza media di 500 metri sul livello del mare su 37 ettari coltivati a biologico, per una produzione complessiva di 90.000 bottiglie in media all'anno. Il Brunello di Montalcino 2020 profuma di piccoli frutti rossi, con tocchi di pepe e grafite. In bocca il sorso è agile e sapido, dallo sviluppo teso e raffinato, e dal finale vivace e ben profilato, ancora sul frutto.

(fp)

CASTELLO ROMITORIO

Docg Brunello di Montalcino

Vendemmia: 2020
Uvaggio: Sangiovese
Bottiglie prodotte: 39.500
Prezzo allo scaffale: € 70,00
Azienda: [Società Agr. Castello Romitorio](#)
Proprietà: Alessandro e Filippo Chia
Enologo: Carlo Ferrini

Sono nitide e dolci le note di ciliegia e vaniglia di cui profuma il Brunello di Montalcino 2020 di Castello di Romitorio, arricchite da accenni di erbe medicinali e radici, mentre al palato si aggiungono sapori di menta e violetta: il sorso è materico e polposo, di buona aderenza centrale e sapida scorrevolezza laterale, dal finale dolce e gentile. Un vino che proviene da vigne vecchie e giovani dell'azienda, per rappresentarne l'equilibrio. Lo stesso che la famiglia Chia persegue nelle sue vigne e nella sua cantina, poste sul crinale nord-occidentale del colle di Montalcino, conscia che solo mettendo armonia fra la vivacità indomita della natura e l'ordine razionale dell'uomo, si può fare un buon vino.

(ns)

VINTAGE



ARGIANO

Docg Brunello di Montalcino Riserva

Vendemmia: 1978
Uvaggio: Sangiovese
Bottiglie prodotte: 1.500
Prezzo allo scaffale: € 950,00
Azienda: [Argiano Società Agricola](#)
Proprietà: famiglia Cetani Lovatelli d'Aragona
Enologo: staff tecnico aziendale

Firma storica del Brunello, Argiano è stata capace di imporre le sue etichette nel novero dell'eccellenza assoluta dell'areale, quando era in mano prima ad Alberto Marone Cinzano (giunto a Montalcino nel 1973) e poi a sua figlia Noemi Marone Cinzano, che nel 1992, con l'arrivo in cantina di Giacomo Tachis produsse il Solengo, l'unico Super-tuscan ilcinese capace di stare con i "primi della classe" nella sua tipologia. Nel 2013 l'azienda è passata all'imprenditore brasiliano [André Santos Esteves](#), patron della Leblon Investments, perseguendo la qualità fin lì dimostrata dei Brunello di Argiano, come l'elegante Vigna del Suolo 2020. Oggi la cantina conta su 60 ettari a vigneto, coltivati a biologico nel quadrante sud-orientale della denominazione, per una produzione di 300.000 bottiglie. Il Brunello di Montalcino 1978 possiede un bagaglio olfattivo in cui i rimandi alla frutta rossa matura sono ancora protagonisti accanto a tocchi di fiori appassiti, tartufo, incenso, cuoio e lampi affumicati. In bocca il sorso è ancora fragrante, dai tannini dolci e succosi, terminando in un finale persistente su rimandi alla liquirizia e alla polvere di caffè.

(are)

L'OUTSIDER



LE CHIUSE

Docg Brunello di Montalcino Diecianni Riserva

Vendemmia: 2015
Uvaggio: Sangiovese
Bottiglie prodotte: 3.950
Prezzo allo scaffale: € 180,00
Azienda: [Azienda Agricola Le Chiuse](#)
Proprietà: Simonetta Valiani B. Santi
Enologo: Valentino Ciarla

Le Chiuse non sono di certo un outsider nella produzione di Brunello. Ma l'approccio aziendale alla tipologia Riserva, invece, rappresenta certamente un unicum (anche se in qualche modo risente della lezione di Biondi Santi, un nome molto vicino a quello de Le Chiuse). È il 2010 quando nasce il progetto "Riserva Diecianni", un'etichetta che esce solo nelle annate migliori a dieci anni dalla sua vendemmia, prolungando la maturazione in vetro a 5 anni secchi. La versione 2015 possiede un profilo aromatico rigoroso, dove al rigoglioso e fragrante fruttato rosso si succedono lampi di erbe aromatiche, fiori e spezie. In bocca il sorso è autorevole: austero, sapido e profondo, dai tannini ben profilati e dal finale lungo e persistente. Le Chiuse è nata come "costola" delle proprietà di Biondi-Santi, "fornitrice" delle uve per la Riserva del Greppo - acquisita come dote da Maria Tamanti in sposa a Clemente Santi - e poi ceduta in eredità da Tancredi Biondi-Santi alla figlia Fiorella. Nel 1986 Simonetta (nipote di Tancredi) ne prende in mano il timone producendo il proprio vino, ben consapevole di questo significativo patrimonio.

(fp)



IL BARRINO - TRATTORIA L'OMBELICO DEL MONDO

VIA UMBERTO I, 147 - MONTISI (SI)

L'enoteca [Il Barrino - Trattoria L'Ombelico del Mondo](#) di Gianluca Monaci a Montisi (Tel. +39 0577 845190) rappresenta un'ospitalità a trecentosessanta gradi e senza compromessi a partire dal cibo, includendo anche una ricca e singolare offerta di vini in vendita che, oltre ad un'ampia selezione delle etichette di Montalcino, propone molti "must have" provenienti dal resto dell'Italia enoica e dalla Champagne:

COSA VENDE

Ferrari, Trento Brut Perlé Nero Riserva 2017 - € 80,00

Uno spumante dall'inossidabile costanza qualitativa

Encry, Champagne Brut Blanc de Blancs Grand Cru Naissance - € 75,00

L'unica Maison della Champagne di proprietà italiana

Cantine Dei, Vino Nobile di Montepulciano Bossona Riserva 2018 - € 56,00

Un vino intenso e profondo, dalla solida longevità

Castello di Ama, Chianti Classico Gran Selezione San Lorenzo 2020 - € 60,00

Una delle aziende simbolo del Gallo Nero declina vini sempre affascinanti

Sella&Mosca, Alghero Cabernet Marchese di Villamarina Riserva 2011 - € 45,00

Rosso sardo intenso e sempre ben eseguito

Tenuta di Biserno, Toscana Rosso Biserno 2021 - € 145,00

Tocco mediterraneo per questo vino ottenuto nel comprensorio bolgherese

Ca' del Bosco, Franciacorta Dosage Zéro Vintage Collection 2018 - € 53,00

Uno dei vini simbolo della Franciacorta

Ciavolich, Trebbiano d'Abruzzo Fosso Cancelli 2021 - € 33,00

Sapido e avvolgente questo bianco dai tratti aromatici mediterranei

Gravner, Venezia Giulia Ribolla 2015 - € 76,00

Gravner è uno dei "guru" del vino naturale italiano

Laurent Perrier, Champagne Brut Grand Siècle Itération n. 25 - € 205,00

Champagne di impostazione classica e appagante

COSA CONSIGLIA

Biondi Santi, Brunello di Montalcino 2018 - € 210,00

"Il" Brunello di Montalcino, nonostante i cambiamenti a vario livello

Casato Prime Donne, Brunello di Montalcino 2019 - € 50,00

Intenso e godibile il Brunello di Donatella Cinelli Colombini

Col di Lamo, Brunello di Montalcino Diletta 2016 - € 90,00

Bene eseguita questa selezione della cantina di Giovanna Neri

Costanti, Brunello di Montalcino 2019 - € 70,00

Un Brunello austero e dal timbro tradizionale

Cortonesi, Brunello di Montalcino La Mannella 2019 - € 55,00

Brunello gustoso e ben profilato

Cupano, Brunello di Montalcino 2019 - € 92,00

Vino che ben sintetizza equilibrio e intensità

Fattoi, Brunello di Montalcino Riserva 2016 - € 65,00

Un Brunello "di altri tempi" dalla cifra rustica e verace

Fattoria dei Barbi, Brunello di Montalcino Vigna del Fiore 2019 - € 70,00

Un'etichetta storica, diventata ormai un punto fermo nella denominazione

Tenuta Luce, Brunello di Montalcino Luce 2018 - € 130,00

Brunello di impostazione moderna dai tratti caldi e intensi

Val di Suga, Brunello di Montalcino Spuntali 2018 - € 95,00

Affidabile e intrigante questo Cru del quadrante meridionale della denominazione

LA SCELTA DELL'ENOTECARIO



BIONDI SANTI

Docg Brunello di Montalcino

Vendemmia: 2015

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: n. d.

Prezzo allo scaffale: € 250,00

Azienda: [Biondi Santi Tenuta Greppo](#)

Proprietà: Gruppo EPI

Enologo: Federico Radi

Sono cambiate tante cose al Greppo, da quando il gruppo francese Epi della famiglia Descours ha preso in mano la storica azienda di Montalcino alla fine del 2016. Ma non si è certo andati a caccia di una rivoluzione a tutti i costi, consapevoli che il profilo stilistico dei vini è ormai entrato nella storia dell'enologia. Ecco allora il Brunello 2015 dagli aromi sfumati di ciliegia, agrumi, spezie, terra, tabacco e punta di matita, ad anticipare un sorso profondo, scandito da un'acidità ficcante, tannini vivaci e frutto polposo. In vigna è arrivata la mappatura dei terreni di proprietà (15 parcelizzazioni vinificate separatamente) e uno studio meticoloso sui cloni di Sangiovese, da quelli aziendali più vecchi fino al celebre BBS11, anche guardando ai cambiamenti climatici in atto. In cantina, legni nuovi e una consapevolezza enologica più moderna, sempre però nel solco delle scelte storiche della tenuta, per dare ancora più sostanza alle intuizioni e alla sensibilità di Franco Biondi Santi. Lo dimostrano le ultime annate prodotte, come il Brunello di Montalcino 2019 con la sua persistente armonia gustolattiva.

(fp)

LA SORPRESA



CROCE DI MEZZO

Docg Brunello di Montalcino

Vendemmia: 2020

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 15.000

Prezzo allo scaffale: € 40,00

Azienda: [Tenuta Croce di Mezzo](#)

[Società Agricola](#)

Proprietà: famiglie Faccenda e

Schembri

Enologo: Gabriele Gadens

Croce di Mezzo si trova in un angolo di Montalcino, fra il Greppo e il poggio di Podernovi, che era un crocevia (appunto) importante del territorio: proprio qui, in località "La Croce", partiva la strada che, dalla provinciale per Sant'Antimo, portava giù verso il cuore della Val d'Orcia. In questo snodo la famiglia Nannetti ha costruito la sua azienda agricola, compresa di agriturismo e di una produzione rara di rosolio da grappa di vinacce. Nel 2022 due famiglie piemontesi del vino - Faccenda e Schembri - hanno rilevato l'attività, dando nuova linfa al vino, ma anche all'ospitalità. I vigneti si trovano intorno alla cantina: sono in tutto poco meno di 5 ettari, tutti coltivati a Sangiovese e trasformati in rosato, Rosso di Montalcino, Brunello e Brunello Riserva. Le piante sostano su terreni misti ad argilla, sabbia, quarzi e tufo, a 400-450 metri di altezza. In cantina botti grandi da 25 ettolitri e fermentazioni spontanee. Il Brunello 2020 è carnoso ed ematico, con freschi aromi balsamici e la polpa della frutta rosa matura; il sorso ha buona sapidità e una decisa nota agrumata che allunga il sorso con dolcezza.

(ns)



SPUNTATURE

ASSAGGI DI MONTALCINO: UNA MONOGRAFIA NON BASTA

Questa monografia si è fatta decisamente troppo piccola. Siamo ormai all'ottavo anno di analisi dei territori di maggior pregio del vino italiano all'interno di "I Quaderni di WineNews" (di Montalcino abbiamo parlato nel 2018 - 2019 - 2020 - 2021 - 2022 - 2023 - 2024) e scegliere i migliori assaggi è sempre più arduo. Dedichiamo quindi (di nuovo) questo spazio, non all'approfondimento della denominazione (che potete agilmente trovare sul nostro sito in merito ad [export](#), [produzione](#), [valore](#), [mercati](#), [vendemmie](#), [presente](#) e [futuro](#)), bensì alla citazione delle tante aziende che ci hanno convinto, sia al "Benvenuto Brunello 2024", che al panel di degustazione organizzato successivamente dallo staff di WineNews. Partendo con i Brunello di Montalcino 2020, citiamo qui (e racconteremo nei prossimi numeri di "I Vini di WineNews") quello di Gianni Brunelli, di Pian delle Vigne, di Gorelli, di Collemattoni, di La Magia, di Pietroso, di Palazzo, di Col di Lamo, di San Carlo, di Albatreti, di Campogiovanni, di Molino della Suga, di La Torre, di San Polo, di La Poderina, di Poggio Landi, di Le Macioche, di La Gerla, di Castelgiocondo, di Uccelliera, di La Fuga, di Greppone Mazzi. Sempre del 2020 il Vigna Montosoli di Altesino, il Leprata di Villa Le Prata, l'AD 1441 di Castello Tricerchi, il Costa di Monte di Tenuta di Sesta, il Campo del Drago di Castiglion del Bosco, il Poggio al Carro di Celestino Pecci, il Vigna Soccorso di Tiezzi, il Vigna Pinino di Pinino, il Paesaggio Inatteso di Camigliano, e infine il Brunello 2019 di [Gaddo della Gherardesca](#). Fra le Riserva 2019 c'è, invece, quella di Carpineto, di Canalicchio di Sopra, di Patrizia Cencioni, di Franco Pacenti, di San Polino, di Fattoria dei Barbi, di Cerbaia, di Tornesi, di Silvio Nardi e di Lisini. Come anche il Vigna Montosoli di Casanuova delle Cerbaie, il Phenomena di Sesti e il Colombaiolo di Casisano.

(ns)

IL BUONO DEL TERRITORIO



CANTUCCI ALLO ZAFFERANO PURA CROCUS

STRADA PROV.LE DELLA BADIA DI
SANT'ANTIMO
MONTALCINO (SI)
Tel: +39 329 8686610
Sito Web: puracrocus.com

Montalcino non è sempre stato sinonimo di Brunello. Anzi: a parte di Moscadello, era sinonimo anche di pella-me, di olio, di miele, ma soprattutto di zafferano. Diversi documenti risalenti al Medioevo testimoniano la vocazione del territorio, rafforzata dalla dedizione di Clemente Biondi Santi, premiato produttore di zafferano prima ancora di vino. Per fortuna, da qualche anno, diverse persone a Montalcino sono tornati ad occuparsene. Nel 2014, tre amici locali hanno fondato Pura Crocus, che nel 2023 è stata rilevata dalla famiglia Maccari. Da allora Pura Crocus è diventata parte dell'azienda agricola Maccari, che comprende la casa vacanza Belso-gno, l'Agriturismo a poche curve dal paese - lungo la strada che porta a Castelnuovo dell'Abate, la cantina e un'attività contadina che si occupa di vigna, api, campi seminati a cereali e zafferano, producendo quindi dolci, miele, pasta, vino, birra e tisane. I campi di zafferano stanno fra Montalcino e San Quirico: circa due ettari in totale che ospitano dai 40 ai 50 quintali di bulbi, i quali fioriscono in ottobre regalando tre fiori a bulbo. Ogni mattina si passa a raccogliarli a mano, si essiccano e poi si dedicano al confezionamento dei pistilli interi o alla lavorazione. Ad esempio per produrre i cantucci, fatti di sole mandorle, farina (da quest'anno la loro, di grani antichi) e burro, in cui viene lasciato in infusione l'oro rosso, prima di unirli all'impasto. Una versione particolare di questo dolce tipico toscano, a cui si è aggiunto anche un delizioso panettone per le festività natalizie. Da provare.

(ns)



PAROLA DI RISTORANTE

TENUTA FANTI

LOCALITÀ PODERE PALAZZO, 14 - CASTELNUOVO DELL'ABATE, MONTALCINO (SI)

Tel: +39 0577 835795

Sito Web: www.tenutafanti.it

Una tavola autenticamente di campagna, luogo sempre più raro, in cui si riscopre la cucina tradizionale di Castelnuovo dell'Abate, fatta di qualità, legame e rispetto per il territorio, con lo charme tipicamente toscano a dare un ulteriore tocco. È questa l'atmosfera che si respira nella locanda dell'Agriturismo Tenuta Fanti (i cuochi sono Francesco De Simone e Valeria Minacci), dove i piatti declinano una ben eseguita variazione sul tema della cucina di tradizione - dai crostini di fegatini ai "pinci" con il sugo, dall'arrosto misto ai sedani "rifatti", dai salumi e dai formaggi artigianali (con miele e marmellate, realizzati in casa) alla schiacciata con il sale grosso, all'olio e ai vini aziendali - il tutto immerso in un paesaggio che trasuda storia e bellezza. Insomma, una sosta obbligata del mangiar bene, dal panorama unico.

(are)

LA TOP 5 DI "TENUTA FANTI"

- 1° **Fanti, Sant'Antimo Bianco Soralisa 2024 - € 15,00**
Vino fragrante e tutto da bere
- 2° **Fanti, Rosso di Montalcino 2022 - € 16,50**
Saporito e ben profilato, un Rosso di Montalcino subito piacevole
- 3° **Fanti, Brunello di Montalcino Vallocchio 2013 - € 80,00**
Un Brunello d'impostazione moderna e ben centrata
- 4° **Fanti, Brunello di Montalcino Vigna Le Macchiarelle Riserva 2019 - € 85,00**
Toni aromatici tostati e di fiori appena appassiti ad anticipare un sorso ricco e succoso
- 5° **Fanti, Sant'Antimo Vinsanto 2016 - € 42,00**
Dolce ma non stucchevole il Vin Santo di casa



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



Nicole Schubert: +39 8004861 - nicole.schubert@winenews.tv

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

Sito: www.winenews.it - Email: iquadernidiwinenews@winenews.it

Foto di copertina: © Consorzio del Vino Brunello di Montalcino

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 © 2000/2025 www.winenews.it

shop



italessé
Taste Like a Master



PRESENTA

Simply Italian
GREAT WINES



Questo è un
tappo
DIAM



DIAM.
la nuova tradizione

