N. 243

GENNAIO 2026

WineNews

I QUADERNI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 243 - Gennaio 2026 - Tiratura: 12.000 enonauti, opinion leader e professionisti del vino - **iquadernidiwinenews@winenews.it**
www.winenews.it - Registrazione Tribunale di Siena n. 709 del 31 Marzo 2001



GENNAIO 2026

IL BRUNELLO DI MONTALCINO

SOTTO LA LENTE

one foodstep beyond

FRIULI VENEZIA GIULIA
www.tastefvg.it



POGGIO DI SOTTO

Docg Brunello di Montalcino Riserva

Vendemmia: 2020
Uvaggio: Sangiovese
Bottiglie prodotte: 5.000
Prezzo allo scaffale: € 410,00
Azienda: Collemassari Società Agricola
Proprietà: famiglia Tipa-Bertarelli
Enologo: Leonardo Berti, Luca Marrone

Il Brunello di Montalcino Riserva 2020 profuma di di prugna e ciliegia, con tocchi di rosa, sottobosco, liquirizia, cannella e menta. In bocca il sorso è teso e polposo, dalla trama tannica raffinata e dal finale ben profilato e molto lungo su toni speziati. 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. Dal 2011, fa parte del Gruppo ColleMassari - insieme a Grattamacco - ed oggi Poggio di Sotto conta su 20 ettari a vigneto in biologico, che insistono nel versante sud della denominazione, producendo 75.000 bottiglie.

(are)



COSTANTI

Docg Brunello di Montalcino

Vendemmia: 2021
Uvaggio: Sangiovese
Bottiglie prodotte: 30.000
Prezzo allo scaffale: € 110,00
Azienda: Azienda Agricola Costanti
Proprietà: Andrea Costanti
Enologo: Andrea Costanti, Vittorio Fiore

Il Brunello di Montalcino 2021 profuma di frutti scuri, terra e sottobosco, seguiti da toni floreali e balsamici con cenni ferrosi a rifinitura. In bocca è vivace e ben supportato dall'acidità, con tannini articolati e polposi e finale profondo dai ritorni fruttati e dai lampi speziati. Dal 1983, Andrea Costanti tiene in mano le redini dei 10 ettari a vigneto della cantina di famiglia, posta sul Colle al Matrichese alle porte di Montalcino, da cui escono 55.000 bottiglie. La cifra stilistica aziendale è dominata da un'impronta tradizionale e i vini si rivelano austeri, complessi, non immediati e non facili, esulando completamente dalla passeggera fascinazione delle mode enoiche.

(are)



IL MARRONETO

Docg Brunello di Montalcino Madonna delle Grazie Riserva

Vendemmia: 2020
Uvaggio: Sangiovese
Bottiglie prodotte: 1.499 magnum
Prezzo allo scaffale: € 2.500,00
Azienda: Azienda Agricola Il Marroneto
Proprietà: Alessandro Mori
Enologo: Paolo e Jacopo Vagaggini

Il Brunello di Montalcino Madonna delle Grazie Riserva 2020 profuma di prugna, mirtilli, fiori di campo e melograno con tocchi balsamici e rimandi all'anice e alla menta, al sottobosco, alla liquirizia al pepe e alla cannella. In bocca il sorso è vivace ed elegante, ben ritmato dall'acidità che muove una fitta articolazione tannica, ben coperta dal frutto, terminando in un lungo e persistente finale appena sapido. Il Marroneto di Alessandro Mori, coadiuvato in cantina dal figlio Jacopo, è riuscito a scrivere tra le pagine più avvincenti della denominazione, almeno dal primo ventennio del Nuovo Millennio, consegnando agli appassionati vini ormai da considerarsi veri e propri cult.

(are)



CIACCI PICCOLOMINI D'ARAGONA

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

Vendemmia: 2020
Uvaggio: Sangiovese
Bottiglie prodotte: 19.233
Prezzo allo scaffale: € 130,00
Azienda: Ciacci Piccolomini d'Aragona
Proprietà: Paolo e Lucia Bianchini
Enologo: Paolo Vagaggini

Il Brunello di Montalcino Vigna di Pianrosso Santa Caterina Oro Riserva 2020, vinificato in acciaio e cemento e maturato in legno grande per oltre tre anni, profuma di frutta a polpa rossa ed erbe aromatiche, con tocchi floreali e cenni di spezie, liquirizia e terra. Intenso, avvolgente e polposo il sorso, che ne dinamizza la ricca articolazione tannica e il finale lungo e dai toni balsamici. La cantina della famiglia Bianchini con sede lungo la strada di Sesta, tra i borghi di Castelnuovo dell'Abate e di Sant'Angelo in Colle, nel quadrante sud-ovest della denominazione, conta su 50 ettari vitati a biologico, da cui ricava una produzione complessiva fino a 300.000 bottiglie l'anno.

(are)

EDITORIALE

LA RESILIENZA DEL BRUNELLO DI MONTALCINO

Il mondo del vino, è noto, sta attualmente attraversando una fase delicata, in cui criticità già note e nuove difficoltà si sono sommate come in una "tempesta perfetta". Uno scenario che, evidentemente, non ha risparmiato il Brunello di Montalcino, pur capace di "navigare" senza perdere la rotta. A dirlo i numeri del Consorzio del Brunello di Montalcino, che hanno visto un balzo nell'ultimo bimestre 2025 dell'imbottigliato. In atto un riallineamento dove i volumi sono arrivati quasi alla pari di quelli rilevati nello stesso periodo del 2024 (-0,9%). Fondamentale è stata la performance registrata, in particolare, nel mese di ottobre, con i volumi sopra quota 1,9 milioni di bottiglie equivalenti, il 39% in più sullo stesso mese del 2024. Un'accelerata che - secondo l'analisi realizzata su base Valoritalia a partire dai contrassegni di Stato consegnati - porta il saldo, nei primi 10 mesi del 2025, a 7,63 milioni di pezzi imbottigliati, a fronte dei 7,69 milioni del 2024. Numeri che non necessariamente indicano una correlazione automatica tra imbottigliamenti e prodotto venduto, ma che rilevano, comunque, una tendenza significativa in chiave di mercato, che riconoscono alla denominazione una buona capacità di resilienza, dopo mesi più complicati. E il Consorzio del Brunello da parte sua, con una decisione da tempo lontana a queste latitudini, ha attivato un programma di promozione per il rilancio della denominazione, con partecipazioni collettive nel principale mercato di sbocco - gli Stati Uniti - ma anche su altre piazze, con l'obiettivo di diversificare il più possibile le occasioni di business dei vini di Montalcino.

Buona lettura.

ALLO SCAFFALE

vinitaly 12-15 April 2026 Verona, ITALY
sarzi amade GRANDI VINI E DISTILLATI DAL 1966
VCR VIVAI COOPERATIVI RAUSCEDO L'innovazione in viticoltura
VALORITALIA. VALORE AGGIUNTO.

ARGIANO

Docg Brunello di Montalcino Vigna del Suolo

Vendemmia: 2021
Uvaggio: Sangiovese
Bottiglie prodotte: 3.154
Prezzo allo scaffale: € 300,00
Azienda: Argiano Società Agricola
Proprietà: Lilian e André Esteves
Enologo: Bernardino Sani

Il Brunello di Montalcino Vigna del Suolo 2021, maturato per 30 mesi in legno grande, profuma di sottobosco, frutti rossi e neri, spezie, erbe aromatiche balsamiche, rosa grafite e cioccolato. In bocca il sorso è materico e polposo dall'articolazione tannica precisa e dalla buona verve acida, che ne amplifica persistenza e sapidità finale. Dal 2013 Argiano è di proprietà dell'imprenditore brasiliano André Santos Esteves, nella "rich list" di Forbes, con la sua Leblon Investiments, seguendo il destino di molte realtà vitivinicole della Toscana enoica. L'azienda conta attualmente su 60 ettari di vigneto a conduzione biologica, per una produzione complessiva di 350.000 bottiglie.
(are)

LE CHIUSE

Docg Brunello di Montalcino Diecianni Riserva

Vendemmia: 2016
Uvaggio: Sangiovese
Bottiglie prodotte: 2.630
Prezzo allo scaffale: € 240,00
Azienda: Azienda Agricola Le Chiuse
Proprietà: Simonetta Valiani Biondi Santi
Enologo: Valentino Ciarla

Le Chiuse non sono di certo un outsider nella produzione di Brunello, ma l'approccio aziendale alla Riserva rappresenta un unicum (che, in qualche modo, risente della lezione di Biondi Santi, nome vicino a quello di Le Chiuse). È il 2010 quando nasce il progetto "Riserva Diecianni", etichetta che esce solo nelle annate migliori a dieci anni dalla sua vendemmia, prolungando la maturazione in vetro a 5 anni secchi. La versione 2016 ha tensione acida e materia: profuma di frutti di bosco alloro, fiori secchi, liquirizia, caffè e rimandi affumicati di tabacco scuro. In bocca è lungo avvolgente, ben provvisto di acidità, con tannini aggraziati e ben integrati al frutto maturo.
(are)

CANALICCHIO DI SOPRA

Docg Brunello di Montalcino Vigna Montosoli

Vendemmia: 2021
Uvaggio: Sangiovese
Bottiglie prodotte: 3.998
Prezzo allo scaffale: € 150,00
Azienda: Canalicchio di Sopra Azienda Agr.
Proprietà: Francesco, Marco e Simonetta Ripaccioli
Enologo: Luca Felicioni, Maurizio Castelli

Un vino che fin dalla sua prima uscita con l'annata 2018 ha messo una seria ipoteca sul suo ruolo da protagonista nel portafoglio etichette di Canalicchio di Sopra. Ed annata dopo annata, questo primato sembra farsi sempre più solido, anche in millesimi delicati come il 2021. I suoi profumi rimandano ai piccoli frutti rossi maturi, alla rosa appena appassita, alla terra e a cenni tostati e speziati di sottofondo. In bocca il vino possiede energia, articolazione e dolcezza, sviluppandosi contrastato, fino ad un finale intenso dal timbro sapido accentuato. Canalicchio di Sopra conta su oltre 21 ettari a vigneto nel versante nord della denominazione, per una produzione di 90.000 bottiglie.
(fp)

GIODO

Docg Brunello di Montalcino

Vendemmia: 2021
Uvaggio: Sangiovese
Bottiglie prodotte: 7.000
Prezzo allo scaffale: € 150,00
Azienda: Podere Giodo
Proprietà: Carlo e Bianca Ferrini
Enologo: Carlo Ferrini

La storia di Giodo a Montalcino (oggi distribuita da Visconti43 di Meregalli) 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, sua figlia, e gli ettari vitati sono diventati 7. Fermentato in acciaio e cemento e maturato in legno di varia misura per 30 mesi, Il Brunello di Montalcino 2021 è vino raffinato che richiama anche suggestioni stilistiche da altri terroir enoici di culto. Il suo profilo olfattivo è fine, su toni di piccoli frutti rossi e spezie, con tocchi affumicati. Al sorso è vivace e slanciato, dallo sviluppo dinamico e dal finale ritmato da lampi balsamici.
(fp)

LA GRIFFE



POGGIO ANTICO

Docg Brunello di Montalcino Vigna I Poggi

Vendemmia: 2021
Uvaggio: Sangiovese
Bottiglie prodotte: 10.544
Prezzo allo scaffale: € 230,00
Azienda: Poggio Antico Società Agricola
Proprietà: Marcel Van Poecke
Enologo: Pier Giuseppe d'Alessandro, Alessio Sostegni

Il Brunello di Montalcino Vigna I Poggi 2021 nasce da uno dei vigneti più alti, siamo tra i 550 e i 570 metri sul livello del mare, ed è esposto ad ovest. La parte più alta del vigneto, esteso per 2,5 ettari, è dominata da un suolo a galestro, poco fertile e molto drenante, mentre la porzione inferiore presenta terreni più profondi e variegati, contraddistinti da marne calcaree, argille e suoli di riporto. La vinificazione è effettuata a partire da acini interi in vasche di cemento (tulip), mentre la maturazione avviene per 30 mesi in legno grande, seguiti da 6 mesi in cemento prima dell'imbottigliamento. Fresco e balsamico al naso - dove si alternano rimandi aromatici alle more e mirtilli, con tocchi agrumati, di macchia mediterranea e spezie, al palato, il sorso è fragrante, saporito e slanciato, dalla trama tannica fine e dallo sviluppo dinamico, che termina con un finale ampio e persistente. Poggio Antico si trova nella parte più elevata di Montalcino: oltre i 500 metri di altezza sul livello del mare, a ridosso del "Passo del Lume Spento". Qui la cantina è nata nel 1976 grazie all'iniziativa di Paola Gloder e Alberto Montefiori. Dal 2017, proprietario dell'azienda è diventato Marcel van Poecke, fondatore di Atlas Invest, compagnia belga attiva soprattutto nel settore dell'energia. E che per progettare e costruire la nuova cantina aziendale, ha incaricato Marco Casamonti, già firma della cantina della famiglia Antinori a Bargino. Con la nuova proprietà, inoltre, è arrivata la conversione a biologico dei vigneti e una classificazione dei suoli aziendali. Il patrimonio viticolo dell'azienda - 37 ettari a vigneto - è diviso in tre poderi ("I Poggi", "Madre" e "Le Martine"), ripartiti in 6 "Macrogruppi" e 15 "Unità di Suolo", che rappresentano tutti i micro-terroir della tenuta. Le Unità di Suolo dividono gli ettari della proprietà in settori dalle caratteristiche pedologiche simili, anche se disposti su appezzamenti diversi. Un progetto avviato proprietà con l'obbiettivo di rimarcare l'identità dei vini aziendali. Ciascuna Unità infatti viene vinificata e maturata separatamente, grazie a una gestione plot by plot. La varietà protagonista, evidentemente, è il Sangiovese, con meno di due ettari dedicati a Cabernet Sauvignon e Chardonnay. Ne derivano 8 vini: due Super Tuscan ("Madre", a base di Cabernet Sauvignon e Sangiovese, e "Lemartine", a base sempre di Cabernet Sauvignon e Sangiovese) un Rosato e 5 etichette a denominazione, che comprendono il Brunello annata, il Cru Vigna I Poggi, l'Altero, la Riserva e il Rosso di Montalcino, per una produzione complessiva di 90.000 bottiglie.
(are)

Area39 by GATE 39

BEST BUY

SOL EXPO VERONA 1>3 MARCH 2026 THE OLIVE & OIL TRADE SHOW PRODUCED BY veronafiere
MAIL BOXES ETC. FIERAMENTE

FATTORIA DEI BARBI

Docg Brunello di Montalcino Vigna del Fiore

Vendemmia: 2021
Uvaggio: Sangiovese
Bottiglie prodotte: 10.000
Prezzo allo scaffale: € 72,00
Azienda: Società Agricola Fattoria dei Barbi
Proprietà: Stefano Cinelli Colombini
Enologo: Maurizio Castelli

Il Brunello Vigna del Fiore proviene dalla vigna più meridionale di Fattoria dei Barbi (e una delle più a Sud di Montalcino), dove terreni di galestro e protezione da venti freddi e caldi, permettono alle uve di maturare in modo graduale ed equilibrato. La versione 2021 ha la freschezza delle spezie orientali e della macchia mediterranea, a cui si aggiunge la dolcezza delle prugne in confettura e la gentilezza dei fiori appassiti; il sorso è ampio e definito, con l'energia del pepe a muovere il sorso sapido e floreale, dissetante nel finale. Stefano Cinelli Colombini gestisce oggi l'azienda di famiglia fondata nel 1790, insieme ad Aquilaia dei Barbi nella Maremma di Scansano. **(ns)**

TENUTA LUCE

Docg Brunello di Montalcino Luce

Vendemmia: 2021
Uvaggio: Sangiovese
Bottiglie prodotte: n. d.
Prezzo allo scaffale: € 135,00
Azienda: Società Luce della Vite
Proprietà: Lamberto Frescobaldi
Enologo: Alessandro Marini

Il Brunello di Montalcino 2021 della Tenuta Luce profuma di frutti rossi maturi, cioccolato e spezie, con tocchi balsamici e affumicati a rifinitura. Polposo e avvolgente il sorso, ricco nell'articolazione tannica ben coperta dal frutto e tendenzialmente caldo e lungo nel finale, dai ritorni ancora balsamici e dai lampi di liquirizia e pepe a congedo. Tenuta Luce è nata nel 1993 dall'intuizione di Vittorio Frescobaldi e Robert Mondavi (e oggi è parte integrante dei possedimenti della griffe fiorentina Frescobaldi a Montalcino, insieme a Castelgiocondo). Si trova nel quadrante sud-ovest della denominazione del Brunello e si estende per 249 ettari, 92 dei quali sono coltivati a vigneto. **(are)**

BANFI

Docg Brunello di Montalcino Poggio alle Mura Riserva

Vendemmia: 2020
Uvaggio: Sangiovese
Bottiglie prodotte: 6.000
Prezzo allo scaffale: € 100,00
Azienda: Banfi
Proprietà: famiglia Mariani
Enologo: Matteo Bagnoli

Il Poggio alle Mura Riserva 2020 è integro e definito, nei profumi di rosa e camelia, di ciliegia e susina, di macchia mediterranea e vaniglia, con un tocco di liquirizia a dare freschezza; al palato è ben equilibrato, con tannini saporiti e struttura sapida e calore pepato, che evidenziano le note fruttate, floreali e agrumate che si allungano fino a chiusura del sorso. Insieme al Rosso di Montalcino e al Brunello Annata, la linea di Poggio alle Mura rappresenta i vigneti più vocati di Banfi (che oggi raggiungono in totale gli 800 ettari), delineati grazie ad uno studio di zonazione iniziato negli anni Ottanta, appena due anni dopo la fondazione da parte della famiglia Mariani **(ns)**

FULIGNI

Docg Brunello di Montalcino

Vendemmia: 2021
Uvaggio: Sangiovese
Bottiglie prodotte: 33.000
Prezzo allo scaffale: € 80,00
Azienda: Azienda Vitivinicola Fuligni
Proprietà: famiglia Fuligni
Enologo: Paolo Vagaggini

Fuligni è una famiglia storica di Montalcino, tanto che la fondazione dell'azienda risale al 1923. Le vigne si distribuiscono in parte attorno all'azienda, proprio sotto al paese, in zona Cottimelli su terreni a galestro, e in parte in Val d'Orcia, in località Semiti su terreni di argilla e tufo. In tutto sono 15 ettari, coltivati prevalentemente a Sangiovese, con una piccola parte di Merlot. Lo stile aziendale dei vini è classico e molto riconoscibile, e l'annata 2021 non è da meno: la trama compatta ed ematica, si arricchisce di profumi floreali, di prugna in confettura e cenni freschi di mirto, mentre il sorso dai tannini levigati si diffonde sapido, con elegante incedere floreale e fruttato. **(ns)**

VINTAGE



BIONDI SANTI

Docg Brunello di Montalcino Riserva

Vendemmia: 1983
Uvaggio: Sangiovese
Bottiglie prodotte: n. d.
Prezzo allo scaffale: € 990,00
Azienda: Biondi Santi - Tenuta Greppo
Proprietà: Gruppo EPI
Enologo: Franco Biondi Santi, Federico Radi

Il Sangiovese di Montalcino, nella sua forma "sussurrata". È questa la cifra stilistica di Biondi Santi, che, assaggiando, per giunta, una delle etichette firmate da Franco Biondi Santi, si fa tono espressivo unico e inimitabile. Ecco allora un Brunello Riserva 1983 ancora in buona forma - se ci limitiamo al suo bagaglio aromatico segnato da un fruttato scuro, anche sotto spirito, da tocchi di fiori appena appassiti e da rimandi al sottobosco e alle spezie - ma in formissima nella sua fase gustativa, dove il sorso si muove tonico e articolato, scandito da un'acidità ancora ficcante, tannini vivaci e frutto polposo, terminando con un che di balsamico e affumicato. E fa bene la proprietà francese - il gruppo francese Epi della famiglia Descours che ha rilevato "Il Greppo" nel 2016, affiancandolo a Isole e Olena nel 2022 - a mettere insieme alle nuove annate (Rosso di Montalcino 2023, Brunello 2020 e Brunello Riserva 2019) la riproposizione dall'archivio storico aziendale di una Riserva "Storica" (per quest'anno proprio la 1983). Perché quando si parla di "vecchie annate", il passaggio da Biondi Santi è semplicemente tappa obbligatoria. **(fp)**

L'OUTSIDER



TIEZZI

Docg Brunello di Montalcino Tre Querci

Vendemmia: 2021
Uvaggio: Sangiovese
Bottiglie prodotte: 2.666
Prezzo allo scaffale: € 75,00
Azienda: Azienda Vitivinicola Tiezzi
Proprietà: Enzo e Monica Tiezzi
Enologo: Enzo Tiezzi

Due sono le anime note di Tiezzi, azienda che porta in sé la storia di Montalcino e di cui Enzo Tiezzi ha preso il testimone, traghettandolo con garbo ai giorni nostri. L'anima più esposta è quella di Vigna Soccorso, un fazzoletto di alberelli che guardano al tramonto alle spalle del Santuario che dà loro il nome, mentre l'anima più riservata è Poggio Cerrino, una vigna dalla parte opposta del paese (c'è poi una terza anima, ma è un'altra storia). Durante il reimpianto di Poggio Cerrino del 2017, Enzo e la figlia Monica si accorgono di una parte di vigna dal suolo diverso, quasi bianco; nasce così un Brunello nuovo, chiamato Tre Querci, e vestito di una vecchia etichetta aziendale degli anni Ottanta. Dirimente è la scelta di fermentare le uve in cemento, per esaltare l'espressione di questo Sangiovese. E la scelta ha pagato: questa prima annata del Brunello Tre Querci ha il profilo integro e definito della ciliegia fresca e dei petali di rosa, profuma di macchia mediterranea con leggere speziature e cenni di goudron a dare profondità; in bocca l'aderenza è sapida e carnosa, si allunga fresca e si addolcisce nel finale. Delizioso. **(ns)**

PAROLA DI ENOTECA

ENOTECA LA FORTEZZA DI MONTALCINO

ENOTECA DI PIAZZA WINE ROOM

VIA GIACOMO MATTEOTTI, 43 - MONTALCINO (SI)

L'Enoteca di Piazza a Montalcino (Tel. +39 0577 848104), è di proprietà della famiglia Fedolfi, che dal 2004 ha saputo diventare un punto di riferimenti della cittadina. Tant'è che oggi può contare su tre punti vendita. Al Wine Room, ad un ricco assortimento della produzione locale (che è possibile assaggiare in 105 referenze con sistema Enomatic), affianca anche il meglio dei vini provenienti dal resto d'Italia e una lunga lista di gin:

COSA VENDE

Biondi Santi, Brunello di Montalcino 2018 - € 218,00
Etichetta che continua rappresentare il vero classico di tutto un territorio

Ciacci Piccolomini, Brunello di Montalcino Vigna di Pianrosso 2020 - € 75,00
Brunello potente e suadente che non lascia certamente indifferenti

Casanova di Neri, Brunello di Montalcino Tenuta Nuova 2020 - € 120,00
Una delle etichette simbolo del successo mondiale del Brunello

Altesino, Brunello di Montalcino 2020 - € 49,00
Vino ben fatto e dalla cifra stilistica di taglio tradizionale

Banfi, Brunello di Montalcino Poggio alle Mura 2019 - € 56,00
La modernità fatta Brunello, ecco il messaggio riassuntivo di questo vino

Fattoria dei Barbi, Brunello di Montalcino 2020 - € 41,00
Il Brunello prodotto da una delle famiglie più antiche del territorio

Pian delle Vigne, Brunello di Montalcino Vigna Ferrovia Riserva 2019 - € 135,00
Stile modernista ben eseguito per il Brunello di casa Antinori

Giuseppe Quintarelli, Amarone della Valpolicella Classico 2012 - € 240,00
Forse l'etichetta più significativa, accanto a poche altre, della Valpolicella

Giacomo Conterno, Barolo Francia 2021 - € 252,00
Il Barolo oggi più noto di tutti, banchmark di Nebbiolo nelle aste mondiali

Tenuta San Guido, Bolgheri Sassicaia 2022 - € 420,00
L'eleganza di Bolgheri e il rosso italiano più famoso al mondo

COSA CONSIGLIA

Poggio alle Forche, Brunello di Montalcino Scarnacuoia 2020 - € 89,00
Complessivamente ben realizzato questo Brunello di Castelnuovo dell'Abate

Antico Borgo, Brunello di Montalcino 2021 - € 65,00
Un Brunello tendenzialmente ben eseguito di buona sostanza

Poggio di Sotto, Brunello di Montalcino 2020 - € 210,00
Una delle certezze enoiche di Montalcino

Verbena, Brunello di Montalcino Le Pope - € 52,00
Brunello non privo di qualche rusticità

Argiano, Brunello di Montalcino 2020 - € 68,00
Brunello dallo stile modernista comunque ben declinato

Cava d'Onice, Brunello di Montalcino 2012 - € 80,00
Un vino di impostazione molto tradizionale con i suoi pregi e i suoi difetti

Fanti, Brunello di Montalcino Vallocchio 2020 - € 56,00
Un Brunello ben eseguito e di immediata piacevolezza

Franco Pacenti, Brunello di Montalcino Rosildo 2019 - € 148,00
I vini di Franco Pacenti hanno sempre un carattere ben riconoscibile

San Giorgio, Brunello di Montalcino Ugolforte Riserva 2018 - € 88,00
Brunello ben eseguito, con i profumi forse più riusciti della fase gustativa

La Gerla, Brunello di Montalcino Gli Angeli Riserva 2019 - € 97,00
Ormai da tempo nel novero delle cantine di buona costanza qualitativa

LA SCELTA DELL'ENOTECARIO



VAL DI SUGA

Docg Brunello di Montalcino Vigna Spuntali

Vendemmia: 2019
Uvaggio: Sangiovese
Bottiglie prodotte: 13.000
Prezzo allo scaffale: € 97,50
Azienda: Società Agricola Val di Suga
Proprietà: Angelini Wine & Estates
Enologo: Pietro Riccobono

La Vigna Spuntali, sul versante sud-occidentale della denominazione, occupa 15,5 ettari a 300 metri di altezza sul livello del mare ed è caratterizzata da un suolo sabbioso, e, storicamente, ha sempre affascinato per le sue suggestioni mediterranee. Da qui si ottiene anche il Rosso di Montalcino Cru di Val di Suga ma, evidentemente, è il Brunello l'etichetta più blasonata, prodotta fin dalla vendemmia 1988 e diventata Riserva dal 2020. La versione 2019, maturata per 6 mesi in barrique, per 18 mesi in legno grande, e infine in cemento per 3 mesi, profuma di macchia mediterranea, fiori di ginestra, agrumi e spezie. In bocca il sorso è voluminoso, caldo e dai tannini dolci, segnato da un continuo rimando iodato, che ne caratterizza il finale lungo e persistente. Val di Suga fa parte del Gruppo Angelini Wines & Estates – che comprende anche le tenute di San Leonino (Chianti Classico), Trerose (Montepulciano), Bertani (Valpolicella), Fazi Battaglia e San Sisto (Marche) e Puiatti (Friuli Venezia Giulia) - e conta su 51,5 ettari a vigneto per una produzione complessiva di 230.000 bottiglie.

(fp)

LA SORPRESA



PIAN DELLE VIGNE

Docg Brunello di Montalcino

Vendemmia: 2021
Uvaggio: Sangiovese
Bottiglie prodotte: n. d.
Prezzo allo scaffale: € 48,00
Azienda: Pian delle Vigne
Proprietà: famiglia Antinori
Enologo: Fabrizio Balzi

Il Brunello di Montalcino 2021 di Pian delle Vigne racconta bene la porzione di territorio da cui è ottenuto. Pieno e fruttato al naso - con rimandi aromatici ai mirtilli, alla visciola e ciliegia, alla macchia mediterranea, alla liquirizia e al cacao - propone uno sviluppo gustativo ricco e succoso dai lampi balsamici e da finale lungo, avvolge deciso su rimandi speziati. Pian delle Vigne è la dependance nel territorio di Montalcino della famiglia Antinori, che arriva in questo areale nel 1995, quando il Brunello comincia la sua cavalcata trionfale, arrivando, oggi, a rappresentare uno dei vini nazionali più quotati. Siamo nella parte bassa del quadrante sud-occidentale della denominazione e qui l'azienda coltiva 83 ettari a vigneto (a cui si aggiungono anche 11 ettari di più recente acquisizione nella zona più alta della denominazione, nei pressi del Passo del Lume Spento). La vinificazione avviene nella nuova cantina completata nel 2022, ispirata dai disegni dello stesso Piero Antinori, e produce oltre 252.000 bottiglie, suddivise tra Rosso di Montalcino, la Riserva Vigna Ferrovia e il Brunello annata.

(are)


DA MONTALCINO AL MONDO
FROM MONTALCINO TO THE WORLD
for a better wine world
vinitaly 12-15 April 2026 Verona, ITALY

SPUNTATURE

IL FUTURO DEL BRUNELLO, FRA TURISMO E COMUNICAZIONE

Oggi, si può dire, paradossalmente, che il futuro del vino è il suo turismo e non più il vino stesso. E il saper raccontare bene - con una comunicazione giovane, autentica e fresca - le esperienze che lo legano alla natura, alla cultura e alla scoperta di un territorio, rappresenta oggi un vantaggio competitivo significativo. L'enoturismo a Montalcino, benché cresciuto in fretta, e quindi ancora da coordinare e da perfezionare, è un asset strategico e moltiplicatore di ricchezza per le cantine per il territorio, già tra le mete sognate dai turisti di tutto il mondo. A patto che sia, evidentemente, un turismo sostenibile, sincero, accogliente e che metta il viaggiatore in condizione di scoprire identità, storie, saperi e culture. È quello che cerchiamo di fare nel nostro piccolo con le queste monografie, per il Brunello ormai giunte all'edizione n. 9, dopo quella del 2018 - 2019 - 2020 - 2021 - 2022 - 2023 - 2024 e del 2025. Anche quest'anno il quadro enoico di Montalcino è molto ricco e non ha potuto essere ampio quanto avremmo voluto, lasciando fuori cantine significative, che vi racconteremo prestissimo nella newsletter settimanale "*I Vini di WineNews*": ecco quindi San Polo (Marilisa Allegrini), Le Macioche (Famiglia Cotarella), Castelgiocondo (Frescobaldi), Camigliano, Caprili, Pinino (Il Borro), Casisano (Tommasi), Ridolfi, Casanova di Neri, Greppone Mazzi (Ruffino), Carpineto, Poggio Landi (ABFV), Nardi, La Fuga (Tenute Folonari), Aminta (Cecchi), Altesino, Fanti, Palazzo, La Gerla, Uccelliera, Donatella Cinelli Colombini, Collemattoni, Patrizia Cencioni, Villa Poggio Salvi, Casanuova delle Cerbaie, Sassodisole, Capanna, Tornesi, San Carlo, Sesti, La Fortuna, Tenuta di Sesta, Col di Lamo, Padelletti, Molino della Suga (Bonacchi), Campogiovanni (San Felice), Le Ragnaie, Gianni Brunelli, Salvioni, Fattoi, Gorelli, Lisini e Pietroso.

PAROLA DI RISTORANTE



AGRIRISTORO MACCARI

STRADA PROV.LE DELLA BADIA DI SANT'ANTIMO - MONTALCINO (SI)

Tel: +39 329 8686610
Sito Web: maccarimontalcino.com

La famiglia Maccari, presso il proprio agriturismo nell'areale di Montalcino, offre nel suo "Agriristoro" anche una solida, schietta e appetitosa cucina tradizionale, decisamente fondata sul "chilometro zero": il pane è prodotto quotidianamente con grani coltivati in loco; le verdure sono quelle dell'orto; miele, vino e birra sono dell'azienda, come anche il prelibato "crocus". Si possono provare, tra gli altri, le polpettine di alici con cavolo nero all'aglio olio e peperoncino; la zucca arrostita, crema al parmigiano; il tortello di chianina burro e salvia e parmigiano allo zafferano; i pinci alla genovese di pecora e briciole alla maggiorana; il coniglio fritto, maionese allo zafferano e l'orto nel piatto; le costine al miele, riduzione alla birra e patate alla paprika e, per finire, i cantucci allo zafferano con crema al rosmarino.

(fp)

LA TOP 5 DI "AGRIRISTORO MACCARI"

1° **Maccari, Toscana Rosso Sangiovese 2024 - € 22,00**
Sorso immediatamente piacevole e saporito per questo vino dai profumi ben espressi

2° **Ridolfi, Rosso di Montalcino 2023 - € 28,00**
Profumi di viole e ciliegia, anticipano un sorso diretto e saporito

3° **Maccari, Toscana Rosso 2024 - € 44,00**
Vino morbido e suadente, dallo stile contemporaneo

4° **Ridolfi, Brunello di Montalcino Donna Rebecca 2020 - € 140,00**
Brunello di Montalcino solido e ben realizzato

5° **Ridolfi, Brunello di Montalcino Mercatale Riserva 2019 - € 100,00**
Probabilmente l'etichetta più centrata della produzione Ridolfi

IL BUONO DEL TERRITORIO



PANFORTE DI SIENA IGP MARGHERITA

FIORE

SAVINI
VIALE PIETRO TOSELLI, 8 - SIENA
Tel: +39 055 9121841
Sito Web: www.fioresiena.it

C'è un dolce speziato che dal Medioevo diffonde il suo riconoscibile profumo nelle strade del centro di Siena e nella sua Piazza del Campo: al tempo solo gli speziali - le farmacie di allora - avevano accesso alle preziose spezie e al pepe. La sua prima versione è il Panpepato e se ne hanno testimonianze già dal 1200: pare sia nato su idea di una monaca, per dare energia ai senesi sotto assedio. Conteneva miele, mandorle, canditi di arancia, cedro e melone, e poi spezie, fra cui - appunto - il pepe, che arrivò a Siena attorno all'anno mille: rarissimo, pregiatissimo e carissimo. La seconda versione arriva, invece, solo nel 1879, quando la Regina Margherita di Savoia arriva in visita a Siena e i cittadini vogliono accoglierla con qualcosa di delizioso. Il Panpepato viene quindi rivisitato: viene tolto il candito di melone e lo si ricopre di zucchero bianco, per renderne il gusto meno deciso. Diventa così il Panforte Margherita, in onore della Regina. Fra le maestranze in attività già allora, c'era la Farmacia Fiore, tanto appassionata di dolci e spezie da raccogliere tutte le ricette antiche dei dolci di Siena, per catalogarle, studiarle e produrle. Nel 1827 fonda la Premiata Manifattura del Panforte Fiore, che ancora oggi sulle tavole senesi e toscane questa delizia tradizionale. Non è l'unica: sono diverse le pasticcerie anche artigianali che per fortuna mantengono viva questa ricetta, sia bianca che nera, a volte personalizzandola. Citiamo Sinatti di San Rocco a Pili, l'Antica Drogheria Manganelli oppure il Panificio Il Magnifico.

(ns)



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: © Poggio di Sotto

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 © 2000/2026 www.winenews.it











