

Wine News

I QUADERNI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 206 - Gennaio 2023 - 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 2023

IL BRUNELLO DI MONTALCINO



BIONDI SANTI

Docg Brunello di Montalcino Riserva

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: n. d.

Prezzo allo scaffale: € 600,00

Azienda: [Biondi-Santi Tenuta Greppo](#)

Proprietà: Gruppo EPI

Enologo: Federico Radi

Questa è la quarantaduesima Riserva prodotta da Biondi Santi dal 1888 ed è il risultato di un'annata tendenzialmente piovosa in primavera e più fresca d'estate, che ha protratto il tempo di vendemmia oltre una settimana sulla media. Percepibilmente poco alcolico, floreale e dalla tipica nota ematica, scorre fluido sostando con garbo in bocca, in tempo per coglierne un guizzo sapido e l'equilibrio fra l'austero sapore erbaceo e quello dolcemente fruttato. Un'etichetta che in azienda associano alla Riserva 2008, secondo un [recente progetto](#) della proprietà francese, che cerca di trasmettere la lettura di un territorio anche attraverso la storia vendemmiale di un marchio (e una famiglia) che ne ha plasmato il successo.

(ns)

CIACCI PICCOLOMINI D'ARAGONA

Docg Brunello di Montalcino Pianrosso

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 43.000

Prezzo allo scaffale: € 69,00

Azienda: [Ciacci Piccolomini d'Aragona](#)

Proprietà: Paolo e Lucia Bianchini

Enologo: Paolo Vagaggini

Il Brunello di Montalcino Pianrosso 2018 ha naso di bella predominanza floreale, con saldo fruttato e cenni speziati a rifinitura. La bocca è decisamente succosa e saporita, di robusta articolazione tannica con leggero e piacevole tocco boisé sul finale. Ciacci Piccolomini d'Aragona, dei fratelli Bianchini, non ha certo bisogno di molte presentazioni. La storia di questa cantina è celeberrima e, soprattutto, la vocazione dei suoi vigneti è tra le più rilevanti dell'intero areale: siamo infatti nel quadrante sud-ovest di Montalcino, nella striscia di vigneti tra i borghi di Castelnuovo dell'Abate e di Sant'Angelo in Colle. Qui, i terreni, sassosi e di medio impasto, ospitano vigne con esposizioni straordinarie.

(fp)

CASANOVA DI NERI

Docg Brunello di Montalcino Giovanni Neri

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 5.400

Prezzo allo scaffale: € 245,00

Azienda: [Azienda Agricola Casanova di Neri](#)

Proprietà: famiglia Neri

Enologo: Giacomo e Giovanni Neri

Nel 2022 Casanova di Neri ha festeggiato diversi importanti anniversari: i 50 anni dalla fondazione dell'azienda, i 40 anni dell'Etichetta Bianca, i 25 anni dell'etichetta Tenuta Nuova, e, infine, la prima annata di questo nuovo Brunello 2018, dedicato al nonno Giovanni. Il Brunello scelto dalla giovane generazione - Giovanni, Gianrenzo e Marianna - a partire da un vigneto unico per le sue caratteristiche, posto nella zona meridionale della denominazione e composto da viti della stessa età dell'azienda: mezzo secolo. Con un 15% di grappolo intero che partecipa alla vinificazione, risulta vivace e iodato, generoso nelle marcate sensazioni di frutta rossa e di balsami maremmani, dal lungo finale tostato.

(ns)

BANFI

Docg Brunello di Montalcino Vigna Marrucheto

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 13.306

Prezzo allo scaffale: n. d.

Azienda: [Banfi](#)

Proprietà: famiglia Mariani

Enologo: staff tecnico aziendale

Vigna Marrucheto è posta nella parte più meridionale della denominazione del Brunello e si estende per dieci ettari. Il vino di Banfi della [famiglia Mariani](#) che arriva da questo luogo è uscito per la prima volta con l'annata 2016 ed è certificato "Equalitas" come prodotto sostenibile (il primo ad arrivare a questo traguardo è stato il Brunello Poggio all'Oro Riserva 2016). La versione 2018, in legno grande per 30 mesi, possiede un naso ben profilato a partire da un fruttato rigoglioso che si addolcisce grazie a tocchi speziati e si complessifica con rimandi tostati ed affumicati. In bocca, il sorso è dolce all'attacco, evidenziando un'articolazione solida di buona struttura tannica e un finale ampio e persistente.

(fp)

EDITORIALE

FRANCESCA, IL BRUNELLO E IL SUCCESSO DI TUTTO UN TERRITORIO

Se n'è andata, da poco, Francesca Cinelli Colombini, la "Signora del Brunello", l'ultima figura dominante di tutto un territorio, a far compagnia, nell'ideale Pantheon del vino simbolo toscano, al "gentleman del Brunello" Franco Biondi Santi, ed a chiudere virtualmente una stagione irripetibile, consegnandola alla storia. Imprenditrice, visionaria e moderna, con le sue intuizioni ha spianato significativamente la strada al successo del Brunello e del territorio di Montalcino, anche [quando le situazioni erano assai diverse da quelle di oggi](#). Con il Brunello come punto di riferimento costante, uguale a sé stesso eppure diverso come solo classici sanno essere, ha scommesso su Montalcino così come era, portando nella cittadina sospesa tra Amiata, Val d'Orcia e Maremma il primo abbozzo del concetto di turismo del vino già negli anni Sessanta del Novecento. Poi sono venuti a Montalcino anche i grandi personaggi (arrivati grazie al Premio internazionale Barbi Colombini che si inventò negli anni Ottanta): da Gianni Brera a Mario Luzi, da Giorgio Bocca a Sergio Zavoli, da Giulietta Masina a Piero Angela, da Federico Fellini a Enzo Biagi, solo per fare pochissimi esempi. Conciliò gli obbiettivi talvolta contrastanti della grande imprenditoria del vino e quelli dei piccoli produttori, in un disegno in cui il Brunello fosse sempre [punta di diamante](#) della produzione, dove la difesa e [la conservazione del suo territorio](#) fosse un dovere per tutti. E guardando allo [splendido stato attuale del Brunello](#) (campione per [richiesta](#), [valore](#) e notorietà in Italia, conosciuto da 2 consumatori su 3, secondo il [report di "Wine Intelligence"](#), per esempio) non possiamo che intravedervi l'autorevolezza della "Signora del Brunello".

Buona lettura.

(are)

IL MARRONETO

Docg Brunello di Montalcino Madonna delle Grazie

Vendemmia: 2018
Uvaggio: Sangiovese
Bottiglie prodotte: 8.542
Prezzo allo scaffale: € 330,00
Azienda: [Azienda Agricola Il Marroneto](#)
Proprietà: Alessandro Mori
Enologo: GAlessandro Mori

Dai 6 ettari a vigneto, distribuiti a ridosso delle mura di Montalcino e sul versante nord-ovest della collina di Montosoli, Il Marroneto di Alessandro Mori ricava 30.000 bottiglie all'anno. Ma quello che più conta è il fatto che sia riuscito a scrivere tra le pagine più avvincenti della denominazione, almeno nel primo ventennio del Nuovo Millennio, consegnando ai wine lover il Brunello di Montalcino Madonna delle Grazie, ormai da considerarsi vero e proprio vino cult. La versione 2018 profuma di erbe aromatiche, tocchi di piccoli frutti rossi con raffinate nuance affumicate. In bocca, il sorso è saporito e tonico dai tannini ben articolati e dal finale intenso e dai rimandi balsamici.

(fp)

SALVIONI

Docg Brunello di Montalcino

Vendemmia: 2018
Uvaggio: Sangiovese
Bottiglie prodotte: 9.300
Prezzo allo scaffale: € 130,00
Azienda: [Azienda Agricola La Cerbaiola](#)
Proprietà: Giulio Salvioni
Enologo: Attilio Pagli

Partendo dal vino degli amici, è nata una delle cantine fra le più apprezzate del territorio, ma senza tante auto-celebrazioni: così il divertimento di nonno Umberto è diventato un lavoro per il figlio Giulio e, infine, anche per i nipoti David e Alessia. Le bottiglie prodotte sono ancora poche, eppure le acrobazie in cantina per produrle non mancano. Ci si ride sopra, con sorridente rassegnazione, come si fa col meteo che conduce l'annata: la 2018 è stata umida, piovosa in vendemmia tanto da obbligare due raccolte. La fermentazione però è stata da manuale: ne è uscito un Brunello con meno corpo ma più godibile, fresco di uva spina e piccoli frutti rossi, ematico e agrumato, dal sorso scorrevole e iodato.

(ns)

COSTANTI

Docg Brunello di Montalcino

Vendemmia: 2018
Uvaggio: Sangiovese
Bottiglie prodotte: 36.624
Prezzo allo scaffale: € 80,00
Azienda: [Azienda Agraria Costanti](#)
Proprietà: Andrea Costanti
Enologo: Andrea Costanti, Vittorio Fiore

Un classico di Montalcino, che non ha timore di soppesare le annate con trasparenza tramite le sue etichette: questo è Costanti, azienda storica che sorge sul Colle al Matrichese alle porte del paese, che produce le Riserve di Brunello solo nelle annate eccezionali e che classicamente concepisce il Rosso come costola del Brunello, scelto anno per anno dalle vasche a fine fermentazione. Classico è anche il Brunello 2018: profumi di fiori rossi e ciliegia, un accenno di cioccolato amaro; compostissimo, ha un sorso asprigno, che s'imprime bene, pepato, fruttato e caldo. 10 sono gli ettari vitati di proprietà, tutti attorno alla tenuta, a parte un ettaro di Merlot a Montosoli, da cui si produce l'Ardingo.

(ns)

CASTELLO ROMITORIO

Docg Brunello di Montalcino Filo di Seta

Vendemmia: 2018
Uvaggio: Sangiovese
Bottiglie prodotte: 7.464
Prezzo allo scaffale: € 125,00
Azienda: [Società Agr. Castello Romitorio](#)
Proprietà: Alessandro Chia
Enologo: Carlo Ferrini

Una realtà produttiva legata ad un grande nome fuori dal mondo del vino: l'artista di fama mondiale Sandro Chia, che - da par suo - ha trasformato un'area impervia della campagna di Montalcino in un luogo votato al bello e al buono. Oggi l'azienda conta su 30 ettari a vigneto per una produzione di 150.000 bottiglie e si è allargata, dal 1999, anche verso la Maremma con l'azienda Ghiaccio Forte, qui con 13 ettari a vigneto. Il Brunello di Montalcino Filo di Seta 2018 mette in fila abbondanti e fragranti aromi fruttati, speziati e tostati, che trovano il loro contrappunto in una bocca succosa, solida e continua, dalla trama tannica fitta e articolata e dal finale largo e compatto.

(fp)

LA GRIFFE



FATTORIA DEI BARBI

Docg Brunello di Montalcino Riserva

Vendemmia: 2017
Uvaggio: Sangiovese
Bottiglie prodotte: 3.900
Prezzo allo scaffale: € 77,50
Azienda: [Società Agricola Fattoria dei Barbi](#)
Proprietà: Stefano Cinelli Colombini
Enologo: Maurizio Cecchini, Paolo Salvi

Una storia che affonda le sue radici nel XVII secolo, quella della Fattoria dei Barbi ma che mette il suo sigillo enoico fondamentale con Pio Colombini, che produsse le prime bottiglie di Brunello sul finire dell'800. Aveva infatti sposato Elina Padelletti, discendente di un'antica famiglia montalcinese, che portò in dote ai Colombini la villa dei "Podernovi" dove oggi si trovano la cantina e la sede aziendale. Con Giovanni Colombini, nato nel 1906, la famiglia trovò un innovatore e un pioniere: sua è la prima enoteca pubblica italiana, realizzata nel 1938 nella fortezza di Montalcino e sua, sempre negli anni '30 del secolo scorso, la prima vendita per corrispondenza di un vino toscano. L'apertura al pubblico della "Cantina dei Barbi" negli anni '50 del secolo scorso è uno degli atti di nascita del turismo del vino. Dopo la morte di Giovanni Colombini nel 1976, la Fattoria dei Barbi è stata guidata dalla figlia Francesca e poi dal nipote Stefano, che a loro volta hanno sviluppato ed esteso le proprietà di famiglia (anche fuori dalla produzione di vino, per esempio nell'ospitalità e in varie produzioni agricole), fino alla dimensione che conosciamo oggi. Attualmente, Stefano Cinelli Colombini può contare su 66 ettari a vigneto, per una produzione di 200.000 bottiglie di Brunello all'anno, sulle 600.000 realizzate in tutto e si caratterizza per un portafoglio etichette diversificato, che comprende anche i vini ottenuti dai vigneti maremmani di Scansano ("L'Aquilaia dei Barbi" acquistata nel 1997). Le cantine di Montalcino custodiscono un pregevole "archivio" di bottiglie di vecchie annate, a partire dai Vin Santo del 1870 e dal Brunello del 1892. Una continuità produttiva (ininterrotta dal 1870) che assegna senz'altro alla Fattoria dei Barbi un ruolo fondamentale nella denominazione del Brunello di Montalcino. Classicismo dunque, ma soprattutto un profilo stilistico che, evidentemente, nelle bottiglie di Montalcino, riesce a rimanere saldamente piantato al suo territorio d'origine, con vini ben centrati sul piano del bilanciamento e capaci non di rado di mostrare personalità e carattere. Come nel caso del Brunello di Montalcino Riserva 2016, [premiata l'anno scorso da Wine Spectator](#), o la Riserva 2017, ottenuto in un'annata non certo semplice a queste latitudini, ma capace di smarcarsi dalle criticità del millesimo. Ecco allora un profilo aromatico ben centrato dove il frutto rosso è maturo ma croccante, con cenni di sottobosco e rimandi al cacao, al tabacco e alla liquirizia. In bocca, il sorso è compatto e continuo, dai tannini dolci e docili e dal finale persistente su ritorni fruttati.

(fp)





LISINI

Docg Brunello di Montalcino Ugoiaia

Vendemmia: 2017
 Uvaggio: Sangiovese
 Bottiglie prodotte: 8.000
 Prezzo allo scaffale: € 80,00
 Azienda: [Società Agricola Lisini](#)
 Proprietà: fratelli Lisini
 Enologo: Paolo Salvi, Alessandro Margioni

La storia dei Lisini è antica e si intreccia con il Granducato di Toscana, il Comune di Firenze, il fascismo (che rinnegò) e, ovviamente, la mezzadria. Proprio nel periodo in cui questa si sgretola, Elina Lisini, erede dei possedimenti, decide di restare e di investire nel territorio, piantando i primi 7 ettari di vigna e diventando la prima (per ora) presidente del Consorzio, che contribuì a fondare. Oggi è tutto in mano a 3 nipoti, che gestiscono 154 ettari di cui 24 dedicati al Sangiovese. Il Brunello Ugoiaia proviene dal vigneto omonimo e raramente delude. L'annata 2017 ha una notevole aderenza saporita, altrettanta polpa fruttata scorrevole, e calde note balsamiche e vanigliate in chiusura.

(ns)

ARGIANO

Docg Brunello di Montalcino

Vendemmia: 2018
 Uvaggio: Sangiovese
 Bottiglie prodotte: 120.000
 Prezzo allo scaffale: € 50,00
 Azienda: [Argiano Società Agricola](#)
 Proprietà: André Esteves
 Enologo: Bernardino Sani

Firma storica del Brunello, Argiano è stata capace di imporre le sue etichette nell'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; dal 2013 l'azienda è passata all'imprenditore brasiliano André Santos Esteves, nella "rich list" di Forbes, con la sua Leblon Investments, seguendo il destino di molte realtà vitivinicole toscane e continuando il suo percorso enoico virtuoso. Il Brunello di Montalcino 2018 possiede tratti aromatici fruttati dai tocchi balsamici e speziati. In bocca, il sorso è ben profilato, dal tannino vivo ma non invadente e dal finale ampio e intenso.

(fp)

RIDOLFI

Docg Brunello di Montalcino Mercatale Riserva

Vendemmia: 2017
 Uvaggio: Sangiovese
 Bottiglie prodotte: 4.000
 Prezzo allo scaffale: € 100,00
 Azienda: [Società Agricola Ridolfi](#)
 Proprietà: Giuseppe Valter Peretti
 Enologo: Gianni Maccari

Il Brunello Mercatale Riserva 2017 interpreta bene un'annata calda e siccitosa, evidenziando aromi floreali e fruttati accentati da cenni affumicati, ad anticipare una bocca ben profilata nei suoi raffinati chiaro-scuro. Il progetto enologico Ridolfi, dell'imprenditore veneto Giuseppe Valter Peretti, ha preso le mosse nel 2011, dimostrandosi fin da subito ben congeniato. 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 ilcinese. Il risultato sono vini di esecuzione ineccepibile, che guardano convintamente all'equilibrio e alla finezza.

(fp)

CAMIGLIANO

Docg Brunello di Montalcino Paesaggio Inatteso

Vendemmia: 2018
 Uvaggio: Sangiovese
 Bottiglie prodotte: 4.000
 Prezzo allo scaffale: € 60,00
 Azienda: [Società Camigliano](#)
 Proprietà: famiglia Ghezzi
 Enologo: Sergio Cantini

Il Brunello di Montalcino Paesaggio Inatteso 2018 propone aromi di frutta rossa matura, tocchi di erba medica e sottobosco, con richiami balsamici a rifinitura. In bocca, il sorso è succoso e compatto, con la struttura tannica ad emergere fitta anche nel suo sviluppo, chiudendosi con un finale dai ritorni balsamici. Comincia nel 1965 ad ovest della Docg la produzione di vino della famiglia Gualtieri ed oggi Camigliano può contare su 92 ettari vitati in regime biologico, suddivisi nelle parcelle di Poggiaccio, Poderuccio, Magia e Poggiarello. In cantina c'è stato un ritorno al cemento e a legni più grandi per l'affinamento, con la produzione ad attestarsi intorno alle 350.000 bottiglie.

(fp)

VINTAGE



FULIGNI

Docg Brunello di Montalcino

Vendemmia: 1999
 Uvaggio: Sangiovese
 Bottiglie prodotte: 16.000
 Prezzo allo scaffale: n. d.
 Azienda: [Azienda Vitivinicola Fuligni](#)
 Proprietà: Maria Flora Fuligni
 Enologo: Paolo Vagaggini

Frutta rosso sotto spirito, spezie dolci e bergamotto, spinti al naso da un discreto apporto alcolico, sono i profumi che si trasformano in sapori decisi in bocca, distribuiti da un sorso caldo, ammandorlato e pepato, dal vivo animo sapido e da un'aderenza insospettabile. La chiusura è fruttata, lievemente terrosa, lasciando un ricordo elegante del vino degustato. Si difende bene l'annata 1999 di Fuligni (valutata 4 stelle dal Consorzio del Brunello di Montalcino), storica azienda del territorio ilcinese e a forte impronta femminile. È infatti Maria Flora Fuligni a gestirla dagli anni Settanta, ereditando ciò che altre donne prima di lei avevano contribuito a creare, anche in Maremma. La sede che storicamente era in paese, oggi è in località Cottimelli, a poche curve verso Siena, dove si trovano i vigneti dedicati al Brunello (zona nord-orientale, circa 400 metri di altezza su suolo composto da galestro). L'agriturismo aziendale - posto più a est e attorniato dalle dolci colline agricole della Val d'Orcia - raccoglie invece attorno a sé le vigne da cui nascono il Rosso di Montalcino e gl'Igt. Classica la vinificazione in acciaio e l'affinamento in botti medio-grandi.

(ns)

L'OUTSIDER



SOLDERA

Toscana Igt Sangiovese

Vendemmia: 2017
 Uvaggio: Sangiovese
 Bottiglie prodotte: 11.527
 Prezzo allo scaffale: € 720,00
 Azienda: [Società Agricola Case Basse](#)
 Proprietà: famiglia Soldera
 Enologo: Gianfranco Soldera, Paolo Franco

Decisamente "outsider" il fondatore di questa cantina di Montalcino, oggi più che mai con i suoi vini tra i più ricercati nelle più importanti aste internazionali: quel Gianfranco Soldera, che con Case Basse - realtà acquisita agli inizi degli anni Settanta del Novecento ed oggi tenuta di 23 ettari, nella zona Sud-Ovest di Montalcino - ha realizzato uno dei progetti enologici più affascinanti dell'areale. Ma anche pioniere della viticoltura e del vino "naturale", saldo pilastro della sua filosofia produttiva. Il primo vino è nato dalla vendemmia 1975 ed il primo Brunello di Montalcino firmato Case Basse, con quella del 1977. Nel 2006 la cantina è passata a produrre le sue etichette solo come Igt Toscana, pur rimanendo fedele al dogma del Sangiovese al 100%. Il Soldera Case Basse 2017, maturato per quarantasette mesi in legno grande, si presenta di colore tendente al rosso granato e manifesta un profilo aromatico composto da accenti floreali e fruttati, con tocchi affumicati e speziati a completarne il quadro. In bocca, il sorso è tonico, leggiadro e di grande sapore, dalla ricca articolazione e dal finale dai richiami di grafite e pietra focaia.

(fp)



ENOTECA SOTTO IL DUOMO

PIAZZA S. GIOVANNI, 5 - SIENA

Fresca di inaugurazione, l'enoteca senese "Sotto il Duomo" (tel. +39 0577 236514) il cui nome non lascia dubbi sulla sua collocazione, si appresta a diventare un punto di riferimento per gli amanti del buon bere. Il locale - la cui proposta, per adesso, conta su ben 10.000 referenze - fa parte del percorso di ospitalità che "Opera Laboratori" sta compiendo in città:

COSA VENDE

Cantina della Volta, Metodo Classico Dosaggio Zero Il Mattaglio - € 30,00

Fragrante e godibile spumante da uve Chardonnay e Pinot Nero

Erpacrafe, Metodo Classico Dosaggio Zero Rosé - € 29,00

Fresco e ben ritmato questo Rosé piemontese

Inalto, Trebbiano d'Abruzzo Superiore 2019 - € 28,00

Vino godibile nei suoi profumi agrumati e ben ritmato nel suo sviluppo gustativo

Mas di Massimo Bergomas, Vino Bianco Robis 2018 - € 22,00

Vino che restituisce le potenzialità bianchiste della terra del Friuli

Stefano Amerighi, Cortona Syrah 2019 - € 32,00

Un vero e proprio vino cult per gli amanti della tipologia

San Giusto a Rentennano, Chianti Classico Le Baroncole Riserva 2018 - € 36,00

Rosso storico nella produzione chiantigiana più importante

Arpepe, Valtellina Superiore Stella Retica 2017 - € 40,00

Vino e azienda simboli della Valtellina enoica

Travaglini, Gattinara Riserva 2016 - € 44,00

Denominazione "minore" del Piemonte sempre di grande fascino

Vaira Aurelj, Vino Rosso Free Zone 2020 - € 36,00

Ottenuto da Nebbiolo (clone Lampia) è originale e di personalità

Girolamo Russo, Etna Rosso A' Rina 2019 - € 30,00

Ormai un punto di riferimento consolidato per i rossi dell'Etna

COSA CONSIGLIA

Casanova di Neri, Rosso di Montalcino Giovanni Neri 2020 - € 56,00

Una nuova etichetta per uno dei marchi più affermati della Docg

Villa le Prata, Rosso di Montalcino Tirso 2019 - € 24,00

Profumato e beverino, un Rosso di Montalcino dal carattere terroso

Pietroso, Brunello di Montalcino 2017 - € 52,00

Piccola realtà capace di diventare un punto di riferimento assoluto

Tiezzi, Brunello di Montalcino Vigna Soccorso 2016 - € 64,00

Un vino storico nel variegato panorama enoico di Montalcino

Ciacci Piccolomini D'Aragona, Brunello di Montalcino Pianrosso 2017 - € 64,00

Un Brunello generoso e fedele al suo terroir di origine

Fattoria del Pino, Brunello di Montalcino 2016 - € 60,00

Ben fatto questo Brunello prodotto ai piedi della vocata collina di Montosoli

Fattoria dei Barbi, Brunello di Montalcino 2016 - € 52,00

Un'etichetta storica, punto fermo nella denominazione del Brunello

Il Colle, Brunello di Montalcino 2016 - € 50,00

Brunello dal carattere del tutto particolare, da veri intenditori

Stella di Campalto, Brunello di Montalcino Podere S. Giuseppe 2016 - € 150,00

Sempre affascinanti i vini dell'azienda di Stella Viola di Campalto

Val di Suga, Brunello di Montalcino Vigna Spuntali 2016 - € 88,00

Affidabile e intrigante questo Cru storico del quadrante meridionale

LA SCELTA DELL'ENOTECARIO



GIODO

Docg Brunello di Montalcino

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 12.000

Prezzo allo scaffale: € 160,00

Azienda: [Podere Giodo](#)

Proprietà: Bianca Ferrini

Enologo: Carlo Ferrini

Il Brunello di Montalcino 2017 di Giodo riesce a "dribblare" come un grande campione le criticità di un'annata a dir poco calda, per "mettere in campo" un profilo olfattivo fine e slanciato su toni fruttati e floreali, con accenti speziati. In bocca, il sorso è saporito, lo sviluppo articolato e il finale ben ritmato da richiami balsamici. La storia di Giodo a Montalcino inizia nel 2002 quando Carlo Ferrini acquista un primo ettaro tra Sant'Angelo in Colle e Sant'Antimo. Oggi nella cantina di recente costruzione lavora anche Bianca, la figlia dell'enologo fiorentino, e conta su 5,5 ettari vitati a biologico per una produzione di 20.000 bottiglie. Il nome dell'azienda è un omaggio di Ferrini ai propri genitori, Giovanna e Donatello, e propone una declinazione del Sangiovese dallo stile misuratamente moderno, intenso ma al tempo stesso rigoroso. Le vinificazioni alternano acciaio e cemento, mentre gli affinamenti sono in tonneau e barrique. Il risultato sono vini che lasciano da parte qualsiasi virtuosismo tecnico per mettere in primo piano l'attenzione e la cura assoluta che sta alla base del progetto.

(fp)

LA SORPRESA



CASTELLO TRICERCHI

Docg Brunello di Montalcino

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 15.000

Prezzo allo scaffale: € 48,00

Azienda: [Castello Tricerchi](#)

Proprietà: Tommaso Squarcia

Enologo: Maurizio Castelli, Mery

Ferrara

Prendi un farmacista romano, sportivo e alle soglie dei trent'anni, e chiedigli se è disposto a trasferirsi in un castello disperso nella campagna Toscana, a fare un mestiere mai tentato prima. La risposta non è scontata, ma tanto meno lo è la passione che ancora oggi, 10 anni dopo, lo conduce e lo sprona, tanto da non aver mai considerato un "ma chi me l'ha fatto fare". Tommaso Squarcia ha scelto nel 2012 di prendere le redini di un'azienda fondata negli anni Novanta dallo zio e di vinificare le proprie uve, anziché conferirle. La curiosità e il confronto felice con le persone giuste, gli hanno permesso in tempi relativamente brevi di ottenere un vino che somigliasse all'idea che aveva. Il 2018 è l'anno della consapevolezza di un percorso: "è diventato proprio quello che piace bere a me, che non coincide necessariamente con quello che ci si aspetta da Montalcino". E quella bottiglia sorprende anche noi: trama fine, melograno, arancia rossa, balsami delicati di sottobosco si muovono lungo un sorso caldo ma gentile, pepato e altresì dolce. Un vino che distende tempi e tempie.

(ns)

SPUNTATURE

BRUNELLO 2018, UN'ANALISI

L'annata 2018 è stata opposta alla 2017. Il minimo comune denominatore è stata un'alternanza di temperature al di sopra e al di sotto della media che ha interessato inverno, primavera ed estate, con una presenza costante dell'umidità. Insomma, condizioni per una buona ma non per una grande annata. C'è poi da segnalare, dal punto di vista stilistico, un sempre più evidente abbandono del modello di un Sangiovese tutto potenza e intensità, sostituito da uno dotato di maggiore equilibrio e finezza, anche se, qualcosa ancora deve essere registrato al meglio. Siamo giunti alla nostra sesta monografia (dopo quelle del 2018 - 2019 - 2020 - 2021 - 2022) e, come sempre, il quadro, molto ricco, non ha potuto essere ampio quanto avremmo voluto con altri vini che citeremo nelle prossime newsletter di assaggi settimanali. Ecco allora, ad esempio, il sempre affidabile e ben eseguito Brunello 2018 di Col d'Orcia, il preciso ed intenso Brunello Chiuso del Lupo 2018 di Poggio Landi, il convincente nel suo richiamo alla tradizione Brunello 2018 di Tornese, l'intrigante Brunello Diecianni Riserva 2013 de Le Chiuse - "esperimento" temporale di grande fascino, il ricco e armonioso Brunello Phenomena Riserva 2017 di Sesti, il generoso Brunello 2018 di Poggio di Sotto dalla fattura ineccepibile, il moderno e ben eseguito Brunello 2018 de La Poderina, che fa il paio con l'altrettanto ben fatto Brunello 2018 di Campogiovanni, il ricco e fascinoso Brunello Ripe del Convento Riserva 2017 di Castelgiocondo, il tradizionale ed espressivo Brunello 2018 de La Torre, il potente e voluttuoso Brunello di Montalcino Vigna Vecchia 2018 di San Polo, il definito e ben profilato Brunello 2018 di Pian delle Vigne e il piacevole Brunello 2018 dalla sfumata silhouette de La Beatesca... Seguiteci su "[L'Vini di WineNews](#)"!

IL BUONO DEL TERRITORIO



LOMBO STAGIONATO

MACELLERIA MENCARELLI

VIA XX SETTEMBRE, 18
SAN GIOVANNI D'ASSO (SI)

Tel: +39 0577 803029

Sito Web: agricolamencarelli.it

La Macelleria Mencarelli di San Giovanni d'Asso trae origine da una radicata tradizione familiare oltre che dal sogno di due ragazzi delle Crete Senesi di creare un qualcosa di importante, all'altezza delle eccellenze enogastronomiche di questo territorio. I fratelli Gabriele e Luca Tiberi decidono nel 2006 di lanciarsi in questa avventura a partire dal podere di Camera a metà strada fra San Giovanni d'Asso e Montalcino, dove hanno trascorso la loro infanzia. All'inizio viene allestita una stalla coi primi venti vitelli di razza Limousine con l'idea di ingrassarli e venderli vivi, ma poi Luca e Gabriele maturano l'idea anche di vendere le carni in proprio. E così, a partire dal 2008, la Società Agricola apre anche un punto vendita dei propri prodotti a San Giovanni d'Asso. Oggi l'azienda - che si estende sempre intorno al podere di Camera per circa 90 ettari - conta approssimativamente 80 vitelli di razza Limousine, ma anche 200 polli ruspanti, 60 suini, 50 tacchini e 20 ovini di razza appenninica. Dalla ricca offerta proposta da questa realtà abbiamo scelto il lombo di maiale confezionato sottovuoto ed inserito in contenitori di polistirolo isolati con del ghiaccio all'interno in modo tale da mantenere la giusta temperatura e la freschezza del prodotto fino a destinazione. Il lombo della Macelleria Mencarelli, dopo una scelta di qualità delle carni, viene salato per circa 15 giorni con sale di Volterra, dopo di che viene ricoperto da fiore di finocchio e fatto riposare in celle per almeno 90 giorni, diventando un salume dal sapore unico e inconfondibile. (fp)

PAROLA DI RISTORANTE



CAMPO DEL DRAGO

LOCALITÀ CASTIGLION DEL BOSCO - MONTALCINO (SI)

Tel: +39 0577 1913135

Sito Web: rosewoodhotels.com

Fresco della prima Stella Michelin, il Campo del Drago - ristorante di Rosewood Castiglion del Bosco eletto [miglior hotel al mondo](#) - prende il nome da una porzione del vocato vigneto di Capanna, proprietà di Castiglion del Bosco: cantina, golf club e - appunto - ospitalità di lusso a Montalcino, che Massimo Ferragamo ha [ceduto l'anno scorso a proprietà estere](#). Il ristorante è guidato dallo chef Matteo Temperini, dalle molteplici e importanti esperienze sia all'estero che in Italia, che possiede una particolare sensibilità, nell'incrociare cibo, territorio e comunità, tratto caratteristico delle sue origini toscane. I piatti del locale offrono una delle letture più interessanti e creative della cucina toscana, con diversi prodotti vegetali che crescono nell'orto biologico della struttura. Per esempio, quelli che formano l'intrigante "Menù del nostro orto" a quattro portate.

LA TOP 5 DEL "CAMPO DEL DRAGO"

- 1° Castiglion del Bosco, Brunello di Montalcino Campo del Drago 2018 - € 180,00**
Interpretazione dalla cifra stilistica moderna di bella definizione
- 2° Altesino, Brunello di Montalcino Montosoli 2017 - € 145,00**
Il ritorno ai fasti del passato per un'etichetta che ha segnato il successo della denominazione
- 3° Col d'Orcia, Brunello di Montalcino 2015 - € 130,00**
Brunello affidabile e di costanza qualitativa ormai consolidata
- 4° Le Macioche, Brunello di Montalcino 2013 - € 220,00**
Buone sensazioni complessive nel Brunello che oggi fa parte della famiglia Cotarella
- 5° Le Chiuse, Brunello di Montalcino 2017 - € 120,00**
Un Brunello di bella personalità da sempre tra i migliori



CREDIAMO NEL FUTURO DEL VINO. SEMPRE.



INFORMAZIONI:



Alessandro Regoli: +39 224 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: © 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 © 2000/2019 www.winenews.it

