

Wine News

I QUADERNI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 219 - Gennaio 2024 - 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 2024

IL BRUNELLO DI MONTALCINO



IL MARRONETO

Docg Brunello di Montalcino Madonna delle Grazie

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 9.600

Prezzo allo scaffale: € 350,00

Azienda: [Azienda Agricola Il Marroneto](#)

Proprietà: Alessandro Mori

Enologo: Alessandro Mori, Paolo Vagagnini

GIUSEPPE GORELLI

Docg Brunello di Montalcino

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 8.000

Prezzo allo scaffale: € 140,00

Azienda: [Azienda Agricola Gorelli](#)

Proprietà: Giuseppe Gorelli

Enologo: Giuseppe Gorelli

BIONDI SANTI

Docg Brunello di Montalcino

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: n. d.

Prezzo allo scaffale: € 220,00

Azienda: [Biondi Santi Tenuta Greppo](#)

Proprietà: Gruppo EPI

Enologo: Federico Radi

GIUDO

Docg Brunello di Montalcino

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 15.000

Prezzo allo scaffale: € 180,00

Azienda: [Podere Giudo](#)

Proprietà: Bianca Ferrini

Enologo: Carlo Ferrini

Il Brunello di Montalcino Madonna delle Grazie 2019 è limpido nell'espressione olfattiva, che rimanda ai fiori appassiti, alla cannella, ai frutti rossi maturi, al mirto e alla macchia mediterranea. In bocca il sorso è austero e dai tannini eleganti, ben bilanciato nelle sue componenti alcoliche, fruttate e acide, terminando in un lungo finale dove si fa largo una piccante nota speziata. Il Marroneto di Alessandro Mori - 6 ettari a vigneto per 30.000 bottiglie di produzione complessiva - è riuscito a scrivere tra le pagine più avvincenti della denominazione, almeno nel primo ventennio del Nuovo Millennio, consegnando agli appassionati vini ormai da considerarsi veri e propri cult.

(are)

“Un'annata straordinaria, sia in termini quantitativi che qualitativi, che si presenta (e presenterà sempre più) raramente”: Giuseppe Gorelli descrive così il 2019, ricco di piogge invernali, carico di un'estate calda ma senza picchi, e quindi di gradazioni contenute. E il suo Brunello (seconda annata da quando ha fondato l'azienda nel 2018) è la versione cui un'intera denominazione dovrebbe guardare: agile nella sua stratificazione aromatica di piccoli frutti rossi e neri, di macchia mediterranea e di cenni chinottati, e nel sorso finemente strutturato, dove freschezza e aderenza bilanciano con destrezza il calore, la sapidità e la volatile. Un vino piacevolissimo, che ha meritato la Riserva.

(ns)

Leggiadro ed elegante al naso il Brunello di Montalcino 2018, dai profumi di violette, ibisco, bacche di rovo, spezie e sottobosco autunnale. Fresco di aromi balsamici e dall'incedere raffinato il sorso, dai tannini lunghi e dolci e finale persistente e ancora speziato. Alla fine del 2016, il gruppo francese Epi della famiglia Descours ha preso in mano la storica azienda di Montalcino, ma non si è certo andati a caccia di una rivoluzione a tutti i costi, consapevoli che [i vini e il loro profilo stilistico sono ormai entrati nella storia dell'enologia italiana e non solo](#). Una consapevolezza chiara, che emerge sempre più netta ad ogni nuova uscita dei vini a marchio Biondi Santi.

(are)

La storia di Giudo 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 5,5, per una produzione complessiva di 20.000 bottiglie. Il Brunello 2019 è vino decisamente raffinato che si pone senz'altro ai vertici della denominazione, richiamando anche suggestioni stilistiche da altri terroir enoici di culto. Il suo profilo olfattivo è fine su toni floreali e speziati, con tocchi affumicati. In bocca il sorso è slanciato, dallo sviluppo dinamico e dal finale ben ritmato da lampi balsamici.

(fp)

EDITORIALE

2019

[Ci ricorda](#) la recente [scomparsa di Ezio Rivella - uno degli uomini decisivi](#) per il successo mondiale del Brunello - la storia di quello che è diventato [il rosso toscano più famoso al mondo](#). E ci ricorda che, a cavallo tra la fine del Novecento e l'inizio del Nuovo Millennio, anche a Montalcino si rincorreva un'idea di vino diversa a quella ricercata attualmente. Con il clima - a ben guardare protagonista anche allora - non sempre così favorevole alla produzione di Sangiovese potenti e muscolari. Oggi la situazione, paradossalmente, non è cambiata. Sono cambiati i caratteri ricercati nei vini - freschezza e finezza - che il clima attuale, però, non può garantire quasi mai. E così il 2019 andrebbe classificato, dati climatici alla mano, come un millesimo solare e generoso, con una caratterizzazione

dell'annata più vicina a quella della 2015 che non a quella della 2016. Dunque, una bella annata ([confermato dall'interesse dei mercati](#)), ma non una annata regolare (e quindi grande). A testimoniarlo anche la concentrazione, in termini di vini, delle migliori espressioni in poche etichette - sempre le stesse, peraltro, anche se con qualche bella novità. Il che ci racconta di un'areale dove il livello qualitativo è elevato, ma non così diffuso come ci si potrebbe aspettare. E se, dal lato territoriale, [emerge una sempre maggiore distanza tra le caratteristiche dei vini ottenuti al nord o al sud della denominazione, crescono di pari passo, dal lato produttivo, anche le differenze di approccio stilistico dei vari produttori](#), con vini, in alcuni casi, addirittura spiazzanti (nel bene o nel male). Insomma, c'è molto lavoro da fare.

Buona lettura.

(fp)

CANALICCHIO DI SOPRA

Docg Brunello di Montalcino Vigna Montosoli

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 6.780

Prezzo allo scaffale: € 150,00

Azienda: [Canalicchio di Sopra Az. Agricola](#)

Proprietà: fratelli Ripaccioli

Enologo: Luca Felicioni, Maurizio Castelli

Puntare sul progetto aziendale intorno ai propri Cru si profila come un bel successo per la cantina Canalicchio di Sopra. Già i segnali c'erano tutti nella prima uscita del Vigna Montosoli (annata 2018). E la conferma, verrebbe da dire, arriva puntuale con la versione 2019. I suoi profumi rimandano ai piccoli frutti rossi, alla rosa appena appassita, alla terra e a cenni affumicati di sottofondo. In bocca il vino possiede energia, articolazione e dolcezza, sviluppandosi succoso e contrastato, fino ad un finale intenso dal timbro sapido accentuato. Canalicchio di Sopra conta su 19 ettari a vigneto nel versante nord della denominazione, per una produzione di 80.000 bottiglie.

(fp)

POGGIO DI SOTTO

Docg Brunello di Montalcino Riserva

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 5.000

Prezzo allo scaffale: € 300,00

Azienda: [Collemassari Società Agricola](#)

Proprietà: Claudio Tipa e Maria Iris Tipa Bertarelli

Enologo: Leonardo Berti

Poggio di Sotto, fondata nel 1989 da Piero Palmucci, è cantina ormai tra le più significative di Montalcino. Nel 2011, l'azienda è passata al Gruppo Collemassari, che, progressivamente, ha consolidato la sua presenza nella terra del Brunello, con l'acquisizione della Tenuta San Giorgio, La Velona e La Bellarina. Oggi Poggio di Sotto conta su 20 ettari a vigneto in biologico, nel versante sud della denominazione, producendo 58.000 bottiglie. Il Brunello di Montalcino Riserva 2018 profuma di more, prugne e spezie, con tocchi balsamici a rifinitura. In bocca, il sorso è sapido, succoso e articolato, dai tannini dolci e dal finale in cui torna il frutto scuro e le spezie.

(fp)

FATTORIA DEI BARBI

Docg Brunello di Montalcino Vigna del Fiore

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 6.000

Prezzo allo scaffale: € 100,00

Azienda: [Società Agricola Fattoria dei Barbi](#)

Proprietà: Stefano Cinelli Colombini

Enologo: Maurizio Cecchini, Paolo Salvi

L'etichetta più armoniosa di Fattoria dei Barbi deve il suo nome al Podere Fiore, antichissimo casolare di famiglia che si trova al confine sud-est di Montalcino, lungo la strada romana che collegava Siena a Roselle, in Maremma. Vigna del Fiore è un unico appezzamento di 5,7 ettari di terreno sassoso e una delle più antiche dell'azienda (che da quest'anno passerà alla conduzione agricola dei suoi 213,5 ettari di vigne e olivi a biologico): il suo Brunello 2019 ha la polpa dolce dei frutti rossi in conserva e i profumi delicati dei fiori, con un accenno ematico e speziato; il sorso scorre fresco e agrumato, ha un tannino gentile e una sapidità materica che lo imprime a lungo in bocca.

(ns)

LE RAGNAIE

Docg Brunello di Montalcino Vigna Vecchia

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 4.500

Prezzo allo scaffale: € 150,00

Azienda: [Azienda Agricola Le Ragnai](#)

Proprietà: Riccardo Campinoti

Enologo: Riccardo Campinoti

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 pedoclimatiche aziendali, ma una vera e propria virata stilistica che ai tempi lasciò qualche dubbio nella critica, ma che oggi è da leggere come pionieristica. Il Brunello V.V. 2019 profuma di bacche di bosco, rose appassite, ginepro, spezie e liquirizia, con tocchi balsamici. In bocca è teso, fresco e dai tannini nervosi, chiudendo con un finale lungo e ingentilito da una piacevole nota agrumata.

(are)

LA GRIFFE



ARGIANO

Docg Brunello di Montalcino Vigna del Suolo

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 4.552

Prezzo allo scaffale: € 280,00

Azienda: [Argiano Società Agricola](#)

Proprietà: André Esteves

Enologo: Bernardino Sani

Adagiata sul versante sud-ovest di Montalcino, Argiano è terra di vocazione vitivinicola sin dall'antichità. La storia recente di questa proprietà è tuttavia segnata, nel 2013, dall'acquisizione della stessa da parte di André Esteves, imprenditore brasiliano e grande appassionato di arte e di vini, e dalla gestione affidata alle mani esperte dell'enologo Bernardino Sani. In dieci anni Argiano conosce una rinascita impressionante: la villa Bell'Aria, originaria del 1500 e cuore della proprietà, viene interamente restaurata per accogliere oggi, oltre agli uffici, nei piani sotterranei le splendide cantine di affinamento dei vini e una vinoteca straordinaria; nel piano più alto una pinacoteca privata con capolavori del '500, tra cui si segnala un dipinto del Vasari. Anche i casali adiacenti alla villa sono ristrutturati per diventare dimore di pregio destinate a chiunque voglia immergersi nella realtà della proprietà per un breve soggiorno di relax. Tuttavia, ad Argiano il lavoro più importante viene compiuto in vigna e in cantina, non solo con un approccio sempre più sostenibile, ma con un minuzioso lavoro di microzonazione che si traduce in una "personalizzata" gestione dei singoli vigneti e in microvinificazioni volte a rispettare la particolare espressione dei suoli. Un lavoro che sta portando a risultati di pura eccellenza che sono culminati nel recente [riconoscimento, da parte di Wine Spectator, di miglior vino al mondo riservato al Brunello di Montalcino 2018](#). Nell'assaggio in anteprima dei vini dell'annata 2019, tuttavia, si ha da subito la sensazione che i vini di Argiano stiano crescendo ulteriormente. Se il Rosso di Montalcino 2019 è un vino che unisce carattere e seduzione e il Brunello di Montalcino conquista sin dal primo sorso, è il "cru" Vigna del Suolo 2019 a farci innamorare. Da un unico vitigno, caratterizzato da suoli marnosi e argille antiche, con alta concentrazione di calcare, nasce questo Brunello di Montalcino che si palesa nel bicchiere con una brillante veste rosso rubino. Al naso è intenso ma estremamente elegante e complesso. Accanto a note di frutti rossi, melagrana, spezie e cuoio, emergono incantevoli sentori floreali, di rosa, viola e fiori d'arancio, ed uno, intrigante, di arancia rossa. L'ingresso al palato è fresco, con un tannino di razza, elegantissimo, setoso, ben integrato. L'avvolgenza è straordinaria e il sorso conferma la complessità percepita al naso. Il finale è lungo ed elegante, su fresche note di scorza di arancia e chinotto, frutti rossi e una leggera piacevole nota di liquirizia, un invito ad un nuovo assaggio.

(Paolo Lauria)





CASTELGIOCONDO

Docg Brunello di Montalcino

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 300.000

Prezzo allo scaffale: € 50,00

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

Proprietà: famiglia Frescobaldi

Enologo: Niccolò D'Afflitto

Arriva nel 1989 lo "sbarco" dei Frescobaldi a Montalcino con l'acquisto della Tenuta di Castelgiocondo e nel 1995 la realizzazione del progetto Tenuta Luce della Vite, sempre nella terra del Brunello, per un'estensione complessiva a vigneto di 235 ettari e una produzione totale di 600.000 bottiglie. Il Brunello di Montalcino 2019 possiede un'impostazione stilistica moderna, dai tratti generosi, in accordo con il luogo da cui è ottenuto e cioè l'estremo lembo sud-occidentale della denominazione. Gli aromi di frutti rossi sono intensi e maturi, con cenni di erbe aromatiche e spezie. Al palato il sorso è ampio, dai lampi dolci e morbidi, anche nel finale dai rimandi boisé.

(fp)

CIACCI PICCOLOMINI D'ARAGONA

Docg Brunello di Montalcino Pianrosso

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 40.950

Prezzo allo scaffale: € 69,00

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

Proprietà: Paolo e Lucia Bianchini

Enologo: Paolo Vagaggini

Il Brunello di Montalcino Pianrosso 2019 di Ciacci Piccolomini d'Aragona non nasconde tutta la propria generosa e solare intensità, declinata con finezza e decisa messa a fuoco. I suoi profumi rimandano ad un fruttato rigoglioso, con tocchi terrosi e buona integrazione delle note boisé. In bocca predomina il tipico fraseggio tra acidità e dolcezza, che è la caratteristica fondamentale del Sangiovese di Montalcino, ad animare una progressione gustativa solida, continua e succosa. Un risultato ben radicato, è proprio il caso di dirlo, nei vigneti aziendali, che si trovano in una delle "sottozone" più vocate dell'areale (quella striscia di terra che va da Castelnuovo dell'Abate a Sant'Angelo in Colle).

(fp)

RIDOLFI

Docg Brunello di Montalcino

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 62.000

Prezzo allo scaffale: € 60,00

Azienda: [Società Agricola Ridolfi](#)

Proprietà: Giuseppe Valter Peretti

Enologo: Gianni Maccari

Proviene dal versante nord-est della collina di Montalcino, il Brunello dell'azienda Ridolfi, di Giuseppe Valter Peretti dal 2011. I vigneti, condotti a regime biologico, sono a 300 metri di altezza, piantati su suolo argilloso, che si arricchisce di fossili marini e alberese nella parte più alta. La vinificazione classica (fermentazione e macerazione in acciaio, maturazione in botti di Slavonia e affinamento di 12 mesi in bottiglia) ha portato ad una versione 2019 elegante e saporita di frutta e agrumi, come aromi protagonisti, accompagnati da tocchi floreali ed erbe aromatiche; il sorso ha buona sapidità e aderenza centrale, e scorre succoso fino alla chiusura pepata e agrumata.

(ns)

CAMIGLIANO

Docg Brunello di Montalcino Gualto Riserva

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 1.300

Prezzo allo scaffale: € 80,00

Azienda: [Società Camigliano](#)

Proprietà: famiglia Ghezzi

Enologo: Sergio Cantini

La famiglia Ghezzi coltiva i terreni nel borgo di Camigliano, a ovest di Montalcino, da quasi 70 anni. Fondata nel 1957 da Walter Ghezzi, è curata dal figlio Gualtiero e dalla sua famiglia dalla fine degli anni Ottanta. Il podere comprende 500 ettari di terreno condotto a biologico: 400 sono dedicati a seminativi, olivi e boschi, mentre i restanti 100 sono coltivati a vigna, per una produzione media annua di 330.000 bottiglie. Fra queste c'è la Riserva Gualto, una selezione di uve che dall'annata 2018 ha sviluppato una decisa ematicità, ravvivata da succosità agrumata; il sorso è fresco e dolce, aderente in centro e saporito di frutta rossa e pepe, che virano su toni speziati e vegetali nel finale.

(ns)

VINTAGE



BANFI

Docg Brunello di Montalcino Poggio all'Oro Riserva

Vendemmia: 2004

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 40.000

Prezzo allo scaffale: € 140,00

Azienda: [Società Banfi](#)

Proprietà: famiglia Mariani

Enologo: staff tecnico aziendale

Tra le annate storiche del "gioiello" della famiglia Banfi, il Poggio all'Oro 2004 spicca per la sua grande eleganza e personalità, rimasta intatta negli anni. Frutto di "un'annata da manuale enologico, con piogge primaverili, estate calda ma non torrida e un settembre ottimale", è di un granato luminoso che profuma di prugne e tabacco, per terminare con una leggera nota di viola. È un vino appagante, dalla grande vitalità gustativa e struttura raffinata, in perfetto equilibrio con la parte acida che sostiene in modo eccellente la lunga persistenza. Il vino è chiaramente il pilastro produttivo di Banfi (che oggi spicca coi Brunello Vigna Marrucheto e Poggio alle Mura 2019), che però, nei suoi 2400 ettari di terra, ha intrapreso da tempo un percorso virtuoso di diversificazione che punta sulla biodiversità agricola, [sensibilità ormai diffusa nazionalmente](#). Olio EVO, miele, condimento balsamico etrusco, prugne (di cui è fra i maggiori produttori italiani), grani antichi locali e quindi pasta, sono il risultato di una filosofia territoriale che [Banfi ha abbracciato e sostenuto](#) e che da poco è confluito nel [marchio comunale "Eccellenze di Montalcino"](#).

(Cristina Latessa)

L'OUTSIDER



VAL DI SUGA

Docg Brunello di Montalcino Vigna del Lago

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 10.000

Prezzo allo scaffale: € 95,00

Azienda: [Società Agricola Val di Suga](#)

Proprietà: Angelini Wine & Estates

Enologo: Andrea Lonardi, Pietro Riccobono

Val di Suga, l'azienda di Montalcino che fa parte del gruppo Angelini Wines & Estates, conta su cinquantadue ettari a vigneto per una produzione complessiva di 250.000 bottiglie ed è probabilmente la cantina toscana dove si è svolto il lavoro più articolato sul vigneto. Una mappatura rigorosa dei suoi appezzamenti, infatti, ha portato Val di Suga a stabilire un vero e proprio "sistema", formato nel suo apice da tre Cru principali situati in tre diversi areali della denominazione: Vigna Spuntali (settore sud-ovest), Poggio al Granchio (settore sud-est, in zona Abbazia di Sant'Antimo) e Vigna del Lago (settore nord-est). Da quest'ultimo appezzamento è ottenuto il vino oggetto del nostro assaggio. La versione 2019 - maturata in legno grande per 24 mesi e successivamente lasciata per 6 mesi in cemento prima dell'imbottigliamento a cui fa seguito un affinamento in bottiglia di un anno - profuma di piccoli frutti rossi, agrumi, fiori appassiti, punta di matita e spezie. In bocca il vino è tendenzialmente sottile e saporito, dallo sviluppo croccante e dal finale che si allunga fragrante, giocando su rimandi ancora agrumati e dai tocchi terrosi.

(fp)



VINERIA APERTA - LANDSCAPE DRINKERS

VIA BASSOMONDO - CASTELNUOVO DELL'ABATE, MONTALCINO (SI)

Inaugurata ad aprile 2023 a un passo dall'Abbazia di Sant'Antimo, per creare un luogo di cultura del vino, la [Vineria Aperta - Landscape Drinkers](#) (tel. +39 0577 557083) è gestita da un team giovane di feticisti del settore, che hanno voluto trasportare in un'enoteca la convivialità enoica che condividono nella vita. Senza muri, accoglie contaminazioni e offre territori e paesaggi buoni da bere (in relax):

COSA VENDE

Alice et Olivier De Moor, Borgogna Aligotè Plantation 1902 2020 - € 75,00

Un rosso ottenuto da un vitigno minore della Borgogna ma non meno affascinante

Contrada Contro, Marche Trebbiano 2021 - € 45,00

Bianco dallo spiccato carattere, ottenuto da vigneti molto vecchi

Aurelien Lurquin, Champagne Les Traverses Pas Dosè 2019 - € 360,00

Champagne prodotto da un piccolo vigneron della Vallée de la Marne

Belluard, Savoie Altesse Grandes Jorasses 2020 - € 70,00

Bianco agile e dai piacevoli tratti vegetali

Podere Sottoilnoce, Lambrusco Rosato Frizzante Cattabrega 2021 - € 25,00

Max Brondolo è vigneron che produce vini freschi e di grande beva

Imanol Garay, Regione Basca Hegan Egin 2021 - € 100,00

Bianco basco ottenuto da Petit Courbu e Petit Manseng

Vinas Mora, Croazia Kaamen II 2021 - € 80,00

Rosso croato ottenuto da uve Babic in purezza

Il Colle, Brunello di Montalcino 2017 - € 80,00

Brunello austero e caratteriale

Cappellano, Barolo Pie Rupestris 2011 - € 300,00

Un Barolo dall'impostazione decisamente tradizionale

Tenuta San Francesco, Costa d'Amalfi Clandestino Nature - € 45,00

Bianco ottenuto da un blend a base di Biancavita e Biancatenera

COSA CONSIGLIA

Lisini, Brunello di Montalcino Ugolaia 2017 - € 220,00

Un Brunello sempre generoso e d'impatto non banale

Podere le Ripi, Brunello di Montalcino Cielo d'Ulisse 2019 - € 65,00

Brunello dallo stile "naturale" e dalle suggestioni seducenti

Soldera, Brunello Case Basse 2018 - € 680,00

Una delle etichette simbolo del Brunello di Montalcino

Castello Tricerchi, Brunello di Montalcino 2019 - € 60,00

Nuova realtà che produce Brunello dalla buona impostazione stilistica

Paradiso di Manfredi, Brunello di Montalcino 2013 - € 200,00

Brunello tutto all'insegna della naturalità nel bene e nel male

Tenuta Buon Tempo, Brunello di Montalcino 2019 - € 60,00

Brunello ben concepito dai profumi puliti e dal gusto saporito

Gianni Brunelli, Rosso di Montalcino 2020 - € 55,00

Rosso di beva incalzante e saporita

Pian dell'Orino, Brunello di Montalcino Vigneti del Versante 2017 - € 195,00

Le etichette di Pian dell'Orino si sono imposte tra i cult wine di Montalcino

Mastrojanni, Brunello di Montalcino Schiena d'Asino 2019 - € 130,00

Un Brunello classico e dalla costanza qualitativa definita

Le Ragnaie, Rosso di Montalcino 2020 - € 35,00

Snello scorrevole e beverino, questo rosso profumato e sapido

LA SCELTA DELL'ENOTECARIO



SOLDERA

Docg Brunello di Montalcino Riserva

Vendemmia: 1996

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 9.200

Prezzo allo scaffale: € 1.600,00

Azienda: [Società Agricola Case Basse](#)

Proprietà: famiglia Soldera

Enologo: Gianfranco Soldera

Oggi più che mai - [con i suoi vini tra i più ricercati nelle più importanti aste internazionali](#) - Case Basse, la cantina fondata da Gianfranco Soldera agli inizi degli anni Settanta del secolo scorso, brilla come uno dei progetti enologici più affascinanti dell'areale di Montalcino. Un progetto pionieristico a partire dalla conduzione dei suoi 8 ettari a vigneto, per arrivare ad una filosofia enologica dove l'abusato aggettivo "naturale" è soltanto un'etichetta didascalica. Il primo vino aziendale è nato dalla vendemmia 1975 ed il primo Brunello di Montalcino firmato Case Basse, con quella del 1977. Difficile non rimanere colpiti dalle vecchie annate della Maison e guai a pensare che quelle, almeno sulla carta, meno incensate, non siano di livello assoluto. Anzi, in questo caso, è vero esattamente l'opposto. Come dimostra il Brunello di Montalcino Riserva 1996. Un vino dal profilo aromatico di piccoli frutti rossi, terra, fiori appassiti, polvere da sparo e pietra focaia, che, in bocca possiede trama tannica leggiadra, sviluppo incisivo e continuo, profondità del sorso e ancora tanta energia e sapore.

(fp)

LA SORPRESA



POGGIO ANTICO

Docg Brunello di Montalcino Vigna i Poggi

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 7.500

Prezzo allo scaffale: € 180,00

Azienda: [Poggio Antico Società Agr.](#)

Proprietà: Marcel Van Poecke

Enologo: Alessio Sostegni

Il Brunello Vigna i Poggi 2019 possiede bouquet aromatico complesso che si esprime con intensi sentori di frutta rossa fresca, a seguire inchiostro, pepe e grafite. Al palato colpisce per tensione e finezza dei tannini ben sposati al frutto tonico, finale lungo e di rara eleganza. 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 suoi vigneti si trovano ad un'altezza media di 500 metri sul livello del mare ed occupano una superficie di 32 ettari coltivata a biologico, con il Sangiovese, evidentemente, a recitare il ruolo di protagonista assoluto. Il patrimonio viticolo dell'azienda 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. Si tratta di un progetto avviato all'arrivo della nuova proprietà con l'obiettivo di rimarcare l'identità dei vini aziendali.

(are)



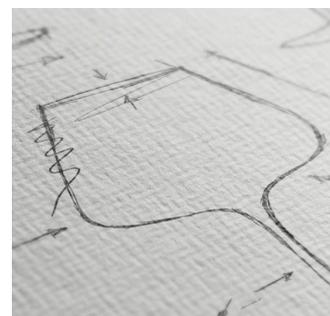
SPUNTATURE

BRUNELLO: MENO LUSSO, PIÙ SEMPLICITÀ

Il Brunello è lusso. Lo dice il suo [prezzo](#), che tocca cifre impegnative per la maggior parte dei consumatori; lo dicono [i mercati](#), [le collezioni](#) dei vini più pregiati e [le aste](#). Lo dicono le riviste di settore, dove il vino è [un bene da investimento](#), nonostante la sua deperibilità. Lo dicono i ristoranti stellati, che abbinano piatti ed etichette preziose: un connubio vincente, su cui le [locande delle stesse cantine puntano](#). Eppure il Brunello è toscano. E la Toscana è apprezzata per i suoi piatti poveri ma dai sapori decisi, eredità di una tradizione agricola che non ha mai abbandonato. Ha anzi, valorizzato, elevandola. Dai pecorini e caprini stagionati o aromatizzati, ai salumi di selvaggina o di razze nobili locali; passando per i tagli poveri di carne. Cibi capaci di grandi sapori e soddisfazioni che si accompagnano benissimo ad un Brunello di Montalcino, anche se spesso lo abbiamo dimenticato. Tornare ad accompagnare il Brunello a pasti poveri non lo toglierà dai beni di lusso, ma può contribuire a scalfire quella patina di supponenza, che lo allontana dai palati più semplici. La ritrovata bevibilità al sorso degli ultimi anni, poi, è di aiuto. Lo abbiamo raccontato nelle ultime 6 edizioni ([2018-2019-2020-2021-2022-2023](#)), lo ribadiamo quest'anno, anche nella newsletter settimanale "I Vini di WineNews", dove vi racconteremo ancora dei giovani e delle donne di San Carlo, Cerbaia, Sassodisole, Fanti, Col di Lamo, Patrizia Cencioni, Palazzo, Le Macioche (Cotarella); dei grandi classici della denominazione come La Gerla, Le Chiuse, [Cerbaiona](#), Tiezzi, Fuligni, Castello di Romitorio, Casanova di Neri, Mastrojanni, Agostina Pieri, Gianni Brunelli e Franco Pacenti e delle altre cantine che ci hanno convinto, come Uccelliera, San Polo (Marilisa Allegrini), Friggiali, Poggio Landi (Bulgheroni), Carpineto, Casisano (famiglia Tommasi), La Fuga (Folonari), Pian delle Vigne (Antinori).

(ns)

IL BUONO DEL TERRITORIO



CALICE T-MADE 70

ITALESSE

VIA DEI TEMPLARI, 6

MUGGIA (TS)

Tel: +39 040 9235555

Sito Web: italialesse.com

[T-made 70](#), calice ufficiale del [Consorzio del vino Brunello di Montalcino](#), è uno dei prodotti di punta di Italesse, azienda italiana specializzata in calici professionali cosiddetti sensoriali, di calici progettati cioè a partire dall'assunto che ogni vino è unico per le sue sensazioni organolettiche, figlie di uno specifico terroir, e creati quindi per valorizzare tale unicità, in contrapposizione con la moda del calice universale o la filosofia del calice varietale. Prodotto inizialmente in versione in vetro soffiato a macchina, adatto per un uso intenso, il T-made 70, che ormai da tre anni accompagna le degustazioni delle antepreme dei vini Brunello, è oggi disponibile anche in versione "Leggerissimi" cioè in vetro soffiato a bocca e lavorato a mano di ultimissima generazione, talmente leggero da aggiungere alle sensazioni visive, olfattive e gustative del vino anche l'emozione della sensazione tattile nell'atto dell'ossigenazione del vino. Il calice, dal volume adeguato, il fondo piatto, pareti alte ed avvolgenti, e un bevante proporzionato, è stato studiato, con un approccio di tipo scientifico e "artigianale" per mitigare l'impatto dell'alcool, valorizzare l'eleganza e la complessità e, soprattutto, rispettare le sensazioni organolettiche dei vini al palato. Perfetto strumento per la degustazione professionale, il T-made 70, adottato da molte cantine del territorio, si dimostra al tempo stesso straordinario nell'utilizzo quotidiano per degustare i vini di Montalcino così come altri dalla struttura organolettica simile.

PAROLA DI RISTORANTE



IL SILENE

LOCALITÀ PESCINA - SEGGIANO (GR)

Tel: +39 0564 950805

Sito Web: ilsilene.it

Ha il viso serio Roberto Rossi, proprietario del ristorante Il Silene a Seggiano sul Monte Amiata, cucina stellata dal 2014. Eppure rivela gentilezza in ogni suo gesto. E precisione. Metafora della sua cucina. Uomo alto, radicatissimo, è cresciuto in queste zone, masticandone cibo e natura fin da bambino. I suoi piatti raccontano la semplicità e il gioco con cui trasporta gli ingredienti locali e di stagione (con ricercate digressioni nazionali) nelle sue creazioni culinarie, lasciandone riconoscibile la provenienza territoriale. Dal 2015 c'è un orto di due ettari che nutre il menù e Stefano sta studiando il modo per trasportarlo nei piatti senza passare dal frigorifero. E se il cibo al Silene segue il fluire del tempo, anche al vino è concesso di esprimersi liberamente. La carta (profondissima) dei vini del territorio, è selezionata regolarmente in base alle annate, coniugandola imprescindibilmente a quel che i mesi offrono. Un "hic et nunc" che ha riassunto così:

LA TOP 5 DI "IL SILENE"

- 1° Sesti, Toscana Rosso Grangiovese 2021 - € 30,00**
Vino quotidiano, dal timbro generoso e sapido
- 2° Fuligni, Brunello di Montalcino 2016 - € 118,00**
Un Brunello dal tratto sempre elegante e ben profilato
- 3° Casanova di Neri, Brunello di Montalcino 2014 - € 158,00**
Etichetta della famiglia Neri dal sorso potente e dai profumi intensi
- 4° Soldera, Brunello di Montalcino 2004 - € 1.900,00**
Uno dei Brunello più iconici del territorio
- 5° Biondi Santi, Brunello di Montalcino 2010 - € 600,00**
L'etichetta che ha dettato la storia di tutta una denominazione



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

