

SPECIALE BENVENUTO 110









Benvenuto 110 Benvenuto 110

EDIZIONE 2021

Quest'anno, non essendo andato a Bordeaux in occasione de l'en primeur a degustare i vini dell'annata 2020, ho approfittato per andare a Montalcino a fare una degustazione più approfondita di un vitigno, il Sangiovese, che io amo particolarmente.

Avevo prenotato una camera presso lo storico albergo Il Giglio dove i proprietari Mario Machetti e il figlio Michele si occupano della ristorazione e la signora Anna, moglie di Mario, gestisce della cucina. Per tre sere a cena ho mangiato un fantastico piccione e altre pietanze della cucina della tradizione. Desidero, prima di parlare dei vini da me degustati, esprimere il mio parere sull'annata 2016. Devo dire di aver trovato nella totalità dei vini degustati un ottimo equilibrio gustativo con la freschezza nettamente superiore alla massa alcolica, una frutta non stramatura, ma con giusta e piacevole maturazione e talvolta sentori e sapori floreali. Ho trovato vini di buona qualità. Secondo me, in generale,



l'annata 2016 è stata superiore alla 2010. La 2010 è stata molto, anche troppo, esaltata come una grandissima annata e questo, secondo me, non risponde al vero. Alcuni produttori hanno fatto grandi vini, ma la stragrande maggioranza ha fatto vini poco equilibrati con l'alcol in evidenza sulla freschezza. Con la 2016 invece ho trovato prodotti con perfetto equilibrio gustativo. Prima di andare a degustare i vini presso il Consorzio sono stato in alcune aziende per assaggiare i vini in uscita. La prima azienda da me visitata è stata Casanova di Neri, da Giacomo Neri, il quale, gentilmente, mi ha fatto sentire i suoi prodotti, che ho trovato di mio gradimento. Vini con note olfattive e gustative di violetta. Quello che mi è piaciuto di più è stato il Rosso di Montalcino Giovanni Neri, al quale ho riconosciuto il punteggio di 96/100, punteggio più unico che raro per un Rosso di Montalcino. Ho detto a Giacomo che per me il Giovanni Neri (vigne di 48 anni) quan-

do diventerà Brunello sarà il miglior prodotto dalla sua azienda. Dopo aver terminato questa degustazione sono andato a La Fortuna da Gioberto, Angelo e Romina Zannoni, dove ho sentito tutti i vini da loro prodotti e mi ha colpito il Brunello Giobi, prodotto solo in 1.600 bottiglie (94/100) e il vino Magnus 2017, Sant'Antimo Rosso che ho trovato per qualità/ prezzo molto interessante (93/100), bottiglie prodotte circa 5.000. Più tardi sono stato da Gianni Maccari all'azienda Ridolfi, dove ho assaggiato tutti i loro vini. Gianni mi ha chiesto di andare in cantina a fare gli assaggi dei vini di prossima uscita e a tale invito ho aderito con grande piacere. I vini di quest'azienda sono fini ed eleganti, con tannini setosi. Questo è il Sangiovese che mi piace sentire. L'azienda successiva è stata Le Chiuse di Lorenzo Magnelli dove ho sentito vini eleganti e piacevoli, in particolare il loro Brunello con naso e bocca di violetta (94/100). L'ultima azienda della giornata

paolo baracchino fine wine critic

info@paolobaracchino.com www.paolobaracchino.com



è stata Il Poggione a Castel Nuovo dell'Abate, da Fabrizio Bindocci, dove ho sentito vini piacevoli con note fruttate fresche e un ottimo equilibrio gustativo. Il suo Brunello 2016 merita 95/100. Devo confessare che a sera ero piacevolmente stanco, pertanto avevo bisogno di rinfrescare la bocca con un ottimo Champagne millesimato 2008. La mattina dopo avevo appuntamento all'azienda Poggio di Sotto da Giampiero Pazzaglia che, con la sua consueta gentilezza, mi ha fatto sentire i prodotti delle due aziende Poggio di Sotto e San Giorgio. Il vino che mi ha particolarmente colpi-

Nella pagina a fianco, vigneti sotto il borgo medievale di Sant'Angelo in Colle; qui sopra Fabrizio Bindocci, presidente del Consorzio del Brunello



to è stato il Brunello riserva 2015 di Poggio di Sotto. Ho detto a Giampiero che il sorso era stupendo, pieno ed elegante, e ho aggiunto: «Peccato che non sia economico, perché ha una beva così piacevole che una bottiglia finisce velocemente» (97/100). Salutato Giampiero, mi sono recato all'azienda Ciacci Piccolomini d'Aragona. dall'amico Paolo Bianchini, dove a ricevermi c'era la brava figlia Ester che si è scusata per l'assenza del padre, impegnato con la stampa presso il Consorzio, poiché Montalcino era riuscita a far passare il giro d'Italia di ciclismo dalla culla del Brunello. Ho trovato prodotti belli, piacevoli, eleganti e ben equilibrati. Da diversi anni i vini di questa azienda sono particolarmente deliziosi. La

tappa successiva è stata al Castello di Banfi, dove a ricevermi c'erano Yoshiaki Miyajima, wine ambassador, e l'enologa Marica Mencarelli. Abbiamo degustato i vini recenti e quelli di prossima uscita. È stata una bella esperienza, i vini erano tutti molto piacevoli e gustativamente ben equilibrati. Il Brunello riserva Poggio alle Mura 2016 mi è piaciuto particolarmente anche per la sua prugna fresca, sia al naso che al gusto (96/100). I loro vini hanno quasi sempre all'olfatto la nota d'acqua di mare (melone bianco e parte interna della buccia dell'anguria). La tappa successiva è stata all'azienda Col d'Orcia dal conte Francesco Marone Cinzano e da Nicola Giannetti, suo braccio destro. È sempre un grande piacere andare in questa azienda e incontrare il Conte e Nicola. La tipicità dei loro vini è che, in generale, all'olfatto

hanno la nota di nocciolina tostata. Il vino che mi ha colpito di più tra quelli degustati è stato il Brunello di Montalcino vigna Nastagio 2015 (95/100), prodotto dall'annata 2011. La mattina successiva sono stato a trovare Alessandro Mori all'azienda Il Marroneto, dove ho degustato il Rosso di Montalcino 2018, il Brunello 2016 e il Brunello Madonna delle Grazie 2016 (99/100). Tutti vini con una beva incredibile, assolutamente equilibrati, con note fruttate di ciliegia perfettamente matura. Sono vini che ti accarezzano la bocca con la loro delicatezza e sensualità. Sono stato anche al Castello di Argiano, dove ho degustato, insieme a Bernardino Sani, direttore generale, vini molto piacevoli. Quello che mi ha colpito di più è stato il Brunello Vigna del Suolo 2016 che ho trovato vicinissimo alla perfezione (98/100): i tannini erano quasi com-

pletamente larghi. Il giorno successivo sono andato, infine, presso il Consorzio a degustare il Brunello 2016, il Brunello riserva 2015 e i Rosso di Montalcino 2018 e 2019. Per quanto riguarda la larghezza del tannino, è importante che faccia la precisazione che segue: io sento il tannino del vino sulla gengiva superiore. La totale larghezza del tannino è 6/6, cioè tutta la larghezza della gengiva superiore. Ovviamente, se il tannino è meno largo potrà essere per esempio 5/6 e così via. La larghezza del tannino è importante quando la qualità dello stesso è di buono o alto livello. Più il tannino è largo, più il vino è degno d'attenzione, ma il tannino, come ho precisato, dev'essere, in ogni caso, di buona qualità.

L'ingresso dello storico albergo Il Giglio di Montalcino





Bernardino Sani, amministratore delegato della Fattoria di Argiano.

FATTORIA DI ARGIANO

Brunello di Montalcino "Vigna del Suolo", annata 2015

Manto rosso rubino, chiaro. Profumi vari e piacevoli di ciliegia, menta, eucalipto, pesca rossa pelosa, lievi di caucciù, saponetta alla lavanda Atkinson per terminare con ricordi speziati di pepe nero e noce moscata. La beva è molto piacevole e il corpo, abbastanza delicato, accarezza tutta la cavità orale. Vino ben equilibrato grazie a freschezza e tannini che non fanno sentire, neppur minimamente, la massa alcolica. I tannini sono dolci, setosi e larghi (6/6--). Lunga è la sua persistenza con finale di ciliegia. Nelle mie note ho scritto: "Gli manca un pò di struttura, ma ha una bella beva".

FATTORIA DI ARGIANO

Brunello di Montalcino "Vigna del Suolo", annata 2016

Rosso rubino trasparente. Dal bicchiere si dirigono verso l'alto intensi e piacevoli profumi di nocciolina tostata e saponetta alla lavanda, che a me ricorda la saponetta Atkison, seguita da pelle vegetale (è la pelle che s'avvicina al dolce del cuoio), menta, eucalipto, pepe nero, intensi di noce moscata per terminare con sussurri di conserva di pomodoro. Al gusto sfoggia una bella struttura ed è sapido e minerale con sapore di ciliegia. Vino perfettamente equilibrato con asse freschezza e tannini che dominano, senza indugi, la massa alcolica. I tannini sono dolci, spessi, eleganti, larghi (6/6--) e vellutati. Lunga è la sua persistenza gustativa con finale di ciliegia. Bel vino che, per me, non raggiunge il massimo del punteggio per la non completa larghezza dei tannini che dovranno nel tempo diventare meno spessi e più setosi. Grande vino!

FATTORIA DI ARGIANO

Brunello di Montalcino, annata 2016

Dal bicchiere traspare un delicato rosso rubino. Profumi intensi d'appretto (amido spray) su un panno caldo e ciliegia. Seguono soffi di nocciolina tostata, menta, eucalipto, zucchero filato, lievi accenni di legno per terminare con ricordi speziati di pepe nero e noce moscata. Al palato ha un corpo medio, sapore di ciliegia e un perfetto equilibrio gustativo con massa alcolica impercettibile. I tannini sono dolci, larghi (6/6-), fini, eleganti, inizialmente setosi per poi nel finale asciugare lievemente la gengiva superiore. Vino piacevole.

(95/100)

CASANOVA DI NERI

Brunello di Montalcino, annata 2016

Veste rosso granato chiaro. Mix olfattivo fatto di profumi di ciliegia, menta, eucalipto, lievi di smalto di vernice, pepe nero, noce moscata, melone bianco (acqua di mare), intensi di violetta, dolci della parte esterna del confetto, per terminare con lievi richiami di sella di cuoio. Al palato ha un corpo medio ed è equilibrato, con la massa alcolica dominata dalla freschezza e dai tannini. Questi ultimi sono dolci, non tanto larghi (4/6+) spessi e setosi. Lunga è la sua persistenza gustativa con finale di violetta. Bel vino, ma con i tannini che si dovranno rilassare.

(93/100)

CASANOVA DI NERI CERRETALTO

Brunello di Montalcino, annata 2015

Bel rosso rubino intenso con trame granato. Olfatto ricco e vario fatto di profumi di amido di cotone, menta, eucalipto, sapone di Marsiglia, chicchi di liquirizia, pesca rossa pelosa, iodio, melone bianco (brezza di mare), intensi di violetta, ciliegia marasca nera, albicocca, pot pourri, pelle lavorata per poi risentire la liquirizia. Bocca che evidenzia una struttura più che media, la sapidità, la mineralità, le pesca rossa pelosa e la violetta. Vino ben equilibrato tra alcool e freschezza. I tannini sono dolci, abbastanza larghi (5/6--), inizialmente vellutati per poi fare asciugare, lievemente, la gengiva superiore. Bel vino con tannini che devono migliorare. (96/100)

CASANOVA DI NERI

TENUTA NUOVA

Brunello di Montalcino, annata 2016

Veste rosso rubino con larghe trame granato. Ricchezza olfattiva fatta di profumi speziati di pepe nero e noce moscata, seguiti da canfora, pelle lavorata, menta, eucalipto, intensi di violetta, pesca rossa pelosa, ciliegia, alloro, salvia, catrame, per terminare con ricordi di fragolina di bosco. Vino perfettamente equilibrato dove la massa alcoolica è impercettibile, corpo medio sufficiente. I tannini sono dolci, abbastanza larghi (5/6-) inizialmente vellutati per poi nel finale asciugare un pò la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza gustativa con finale di violetta.

(96/100)

CASTELLO DI ROMITORIO

Brunello di Montalcino, annata 2016

Veste rosso granato abbastanza intenso. All'esordio olfattivo si sente un pò il legno vecchio e profumi intensi di pepe nero, noce moscata e lavanda. La scia olfattiva prosegue con sentori di violetta, menta ed eucalipto. Al palato ha una buona dolcezza e sapidità. Il corpo è medio e la freschezza domina la massa alcoolica. I tannini sono dolci, abbastanza larghi (5/6--) e vellutati. Lunga è la sua persistenza gustativa.

(92/100)



CASTIGLION DEL BOSCO

Brunello di Montalcino, annata 2016

Manto rosso granato con bordo aranciato. Dal bicchiere si innalzano lievi profumi di menta e di boisé seguiti dal sapone alla lavanda, eucalipto, pepe nero, noce moscata, castagne bollite con finocchio selvatico, rosmarino ed alloro. Il corpo è medio. Vino sapido e minerale con lieve altalena tra alcool e freschezza. I tannini sono abbastanza larghi (4/6++) dolci e vellutati. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa. Mi riservo di risentirlo in futuro.

(90/100)

LE CHIUSE

Brunello di Montalcino, annata 2016

Rosso rubino intenso. Naso improntato dai profumi di ciliegia, chicchi piccoli di liquirizia, boisé, mela rossa, pepe nero ed intensi di noce moscata e di sapone alla violetta. L'incontro gustativo è piacevole con sapore di violetta. Il corpo è medio ed il vino è ben equilibrato. I tannini e la freschezza dominano, senza ripensamenti, la massa alcoolica. I tannini sono dolci, larghi (6/6--) inizialmente setosi per poi nel finale asciugare lievemente la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza gustativa con finale di violetta. Ho assaggiato anche il 2017 che ha sia al naso che al gusto ha una stupenda violetta.

(94/100)

CIACCI PICCOLIMINI D'ARAGONA Brunello di Montalcino, annata 2016

Veste rosso granato. Naso avvolgente, intenso e vario con profumi di ciliegia, lievi di pepe nero e noce moscata. Seguono lievi note di caramella dura di rabarbaro, grafite, intense di amido spray su panno caldo, lievi di tamarindo, per terminare con echi di note balsamiche e dolci. Il corpo è medio ed il vino è sapido. Buon equilibrio gustativo con una non percettibile massa alcoolica perchè dominata, dalla freschezza e dai tannini. Questi ultimi sono dolci, spessi, larghi(5/6+) inizialmente vellutati per poi nel finale asciugare, lievemente, la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza gustativa.

(93/100)

CIACCI PICCOLOMINI D'ARAGONA

Brunello di Montalcino Pianrosso, annata 2016

Colore rosso granato. Bicchiere straripante di profumi di pepe nero, noce moscata, nocciolina tostata, olio di lino, intensi di grafite, menta, eucalipto, mobile di sagrestia, incenso, erbe mediterranee, terra bagnata, tamarindo e amido spray su panno caldo. Prosegue questo piacevolissimo percorso olfattivo con note di pelle in fine lavorazione di conceria, rosmarino, alloro, salvia, vernice ad olio, per terminare con sussurri di pomodoro pelato. Al palato si evidenzia una piacevole sapidità e mineralità ed un corpo medio. Vino ben equilibrato con in risalto sulla massa alcoolica la freschezza ed i tannini. Questi ultimi sono dolci, abbastanza larghi (5/6+) inizialmente vellutati per poi asciugare lievemente la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza gustativa. Naso sicuramente, per me, superiore al gusto.

(94/100)

DONATELLA CINELLI COLOMBINI Brunello di Montalcino, annata 2016

Manto rosso granato abbastanza intenso. Al naso è in risalto il profumo di ciliegia non fresca ma candita seguito dalla saponetta alla violetta, menta, eucalipto per terminare con lieve humus. All'esame gustativo il corpo è medio ed il vino è sapido e ben equilibrato, infatti non si percepisce la massa alcoolica. I tannini sono dolci, abbastanza larghi (5/6) e vellutati. Lunga è la sua persistenza gustativa. Vino piacevole, ma secondo me, con frutta un pò troppo matura.

(90/100)

ROBERTO CIPRESSO

Brunello di Montalcino, annata 2016

Colore rosso rubino intenso. Bagaglio olfattivo composto da profumi di intensa ciliegia matura quasi candita, intensi di menta, eucalipto, cioccolata (mi ricorda il cioccolatino "After eight", per terminare con sensazioni di trielina forte e di sigaro toscano. Al palato mostra un corpo medio rinforzato (per il legno?) e sapore di cioccolatino "After eight". Vino equilibrato con tannini dolci, larghi (6/6-) e vellutati. Lunga è la sua persistenza gustativa con finale un pò boisé. (90/100)

COL D'ORCIA

Brunello di Montalcino, annata 2016

Bel rosso rubino trasparente. Lo scrigno olfattivo si apre e rilascia profumi di origano, ciliegia, grafite, dolci dell'esterno del confetto, incenso, lievi mentolati, alloro, salvia, rosmarino, guscio duro di mandorla per terminare con soffi di cioccolata al latte. Bocca suadente, il corpo è medio ed il vino è sapido e minerale. La freschezza ed i tannini dominano completamente la massa alcoolica. I tannini sono dolci, abbastanza larghi (5/6+) e setosi. Lunga è la sua persistenza gustativa. Vino fine ed elegante.

(94/100)

COL D'ORCIA VIGNA NASTAGIO

Brunello di Montalcino, annata 2015

Rosso rubino con bordo finissimo aranciato. All'olfatto esplode il profumo di nocciolina tostata seguita da menta, eucalipto, violetta, grafite, amido spary su panno caldo, incenso e ciliegia. Al gusto si gode una piacevole ciliegia. Il corpo è medio ed il vino è ben equilibrato, infatti non si sente alcuna pungenza alcolica, grazie alla freschezza ed ai tannini che dominano la massa alcoolica. I tannini sono completamente larghi (6/6), dolci e setosi. Lunga è la sua persistenza con finale di ciliegia.

(95/100)

COLLEMATTONI

Brunello di Montalcino, annata 2016

Rosso granato chiaro. Naso un pò evoluto con profumi di ciliegia un pò candita e humus seguiti dal legno vecchio, rosmarino, alloro, salvia e resina di pino. Al gusto ha corpo medio, è sapido ed ha sapore di ciliegia. L'asse alcool e freschezza è in buon equilibrio. I tannini sono dolci, abbastanza larghi (5/6--), inizialmente vellutati per poi nel finale far bruciare, lievemente, la gengiva superiore. Lunqa è la sua persistenza gustativa.

(90/100)

CORTONESI

Brunello di Montalcino, annata 2016

Manto rosso granato abbastanza intenso. L'incontro olfattivo svela profumi lievi di pop corn (minerali), cioccolata, ciliegia, conserva di pomodoro, pepe nero, noce moscata per terminare con carezze di anice stellato. Al gusto ha corpo medio ed è sapido e minerale. Buon equilibrio gustativo. I tannini sono dolci, abbastanza larghi (5/6--) e vellutati. Lunga è la sua persistenza gustativa.

(93/100)

FANTI

Brunello di Montalcino, annata 2016

Robe rosso granato chiaro. Al naso si percepiscono note di caffè freddo, smalto di vernice, trielina, menta, eucalipto e pepe nero. Il corpo è medio sufficiente ed il vino ha un buon equilibrio gustativo. I tannini sono dolci, poco larghi (4/6) e vellutati. Lunga è la sua persistenza gustativa.

(89/100)

FATTOI

Brunello di Montalcino, annata 2016

Rosso granato. Al naso evoca profumi di anice stellato, menta, eucalipto, tartufo nero, pepe nero, noce moscata e rosmarino. Vino con corpo medio, abbastanza saporito. Buon equilibrio gustativo. I tannini sono fini, dolci ed abbastanza larghi (5/6--). Lunga è la sua persistenza gustativa.

(92/100)



Sopra, il conte Francesco Marone Cinzano, proprietario della Tenuta Col d'Orcia; nella pagina a fianco l'avvocato Paolo Baracchino con Gioberto e Angelo Zannoni dell'azienda agricola La Fortuna.

FERRERO

Brunello di Montalcino, annata 2016

Colora il bicchiere con un rosso granato abbastanza scuro. Sentori di ciliegia marasca nera matura, fico secco nero, menta eucalipto ed anice stellato. Al gusto si sentono le sensazioni fruttate già sentite all'olfatto (molto mature, quasi marmellata). Il corpo è medio ed il vino ha un buon equilibrio gustativo tra alcool e freschezza. I tannini sono dolci, abbastanza larghi (5/6), abbastanza spessi e vellutati. Lunga è la sua persistenza gustativa. In precedenti annate si sentiva al naso la nocciolina tostata.

(90/100)

LA FORTUNA

Brunello di Montalcino, annata 2016

Rosso rubino e granato abbastanza intensi. Al naso esprime profumi di amido del riso bollito, olio di lino, menta, eucalipto, intensi di ciliegia, lavanda per terminare con carezze di camomilla. Al palato il corpo è medio ed il vino è equilibrato tra alcool e freschezza. I tannini sono dolci, abbastanza larghi (5/6) inizialmente vellutati per poi nel finale asciugare un pò la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza gustativa. Naso piacevole.

(92/100)





LA FORTUNA

GIOBI

Brunello di Montalcino, annata 2016

(produzione 1600 bottiglie)

Veste rosso rubino intenso con lievi trame granato. Sensazione olfattiva fatta di profumi di ruggine, grafite, ciliegia, lievi di menta, eucalipto, rosmarino, pesca rossa pelosa, olio di lino, per terminare con una splendida violetta. Bella beva, il corpo è medio ed il vino ha un perfetto equilibrio tra alcool e freschezza. I tannini sono dolci, abbastanza larghi (5/6--) inizialmente vellutati per poi nel finale far bruciare lievemente la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza gustativa con finale di ciliegia e violetta. **(94/100)**

LA GERLA

Brunello di Montalcino, annata 2016

Rosso rubino con trame granato chiaro. Bouquet fatto di profumi di pelle lavorata, menta, olio di lino e di castagna bollita con finocchio selvatico. Il corpo è medio sufficiente ed il vino ha una piacevole sapidità ed un buon equilibrio gustativo. I tannini sono dolci, abbastanza larghi (5/6-) e vellutati. Lunga è la sua persistenza gustativa con finale di ballotta (castagna bollita).

(90/100)

LISINI

Brunello di Montalcino, annata 2016

Colore rosso granato. Olfatto caratterizzato da sentori di olio di lino, menta, ciliegia candita, boisé, alloro e salvia. Il corpo è medio ed il vino ha la freschezza e i tannini che dominano la massa alcoolica. I tannini sono dolci, abbastanza larghi (5/6) inizialmente vellutati per poi asciugare e far bruciare, lievemente, la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza con finale di ciliegia candita. La frutta è molto matura sia al naso che al gusto.

(89/100)

LE MACIOCHE

Brunello di Montalcino, annata 2016

Bel rosso rubino con riflessi granato. Offre profumi di pelle in fine lavorazione di conceria, menta, eucalipto, abbastanza intensi di pepe nero e noce moscata, ciliegia e amido del riso bollito. Il corpo è medio, fine, elegante. Buon equilibrio gustativo. I tannini sono dolci, abbastanza larghi (5/6-) inizialmente sono vellutati per poi far bruciare, lievemente, la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza gustativa.

(91/100)

MADONNA NERA

Brunello di Montalcino, annata 2016

Veste rosso granato con bordo aranciato. L'esordio olfattivo sfoggia un intenso profumo di anice stellato seguito da note fruttate di ciliegia e prugna. Il percorso olfattivo prosegue con note di pepe nero, noce moscata, menta, eucalipto. alloro, per terminare con respiri di sapone alla lavanda. Il corpo è medio e si sente un pò di pungenza di alcool che domina la freschezza ed i tannini. Questi ultimi sono dolci, larghi (6/6--) e vellutati. Purtroppo in questo momento il vino non è ben equilibrato.

(88/100)

IL MARRONETO

Brunello di Montalcino, annata 2016

Bellissimo ed invogliante rosso rubino con fine bordo granato. Articolazione aromatica ricca e varia, fatta di profumi di ciliegia, prugna fresca, intensi di ruggine, pepe nero, generosi di noce moscata, menta, eucalipto, mobile di sagrestia, incenso, dolci dell'esterno del confetto, terra bagnata, per terminare con la salvia ed un intenso alloro. Al palato ha una beva incantevole e gaudente, è sapido e minerale con un corpo medio misurato, fine e delicato. Vino perfettamente equilibrato con tannini dolci, larghi (6/6) e setosi. Lunga è la sua persistenza gustativa.

(96/100)

IL MARRONETO

MADONNA DELLE GRAZIE Brunello di Montalcino, annata 2016

Bellissimo e trasparente rosso rubino con riflessi porpora. Ventaglio di piacevoli e varie sensazioni olfattive di intensa ruggine, ciliegia, lievi di ambra, menta, eucalipto, mobile di sagrestia, lievi di incenso ed intensi di rosmarino, alloro e salvia. Il percorso olfattivo prosegue con note di pepe nero, noce moscata, dolci della parte esterna del confetto, liquirizia, prugna, gesso, amido del tessuto cotone per terminare con sussurri floreali che ricordano la saponetta alla violetta. Il corpo è medio sufficiente e vira, più che sulla potenza, sull'eleganza e sulla finezza. Vino sapido e minerale con sapore di violetta. La freschezza ed i tannini dominano senza titubanze la massa alcoolica. I tannini sono dolci, completamente larghi (6/6), inizialmente setosi per poi asciugare lievemente la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza con sapore di violetta. Beva incredibile!

(99/100)

MASTROJANNI

Brunello di Montalcino, annata 2016

Manto rosso granato chiaro. Bouquet fatto di profumi di pino, menta, eucalipto, chinotto, paglia, iuta, pepe nero, noce moscata, ciliegia un pò candita, pelle in fine lavorazione di conceria e anice stallato. Il corpo è medio ed il vino è equilibrato e sapido. I tannini sono dolci, abbastanza larghi (5/6) e vellutati. Lunga persistenza con finale di ciliegia candita. Frutta evoluta.

(90/100)

PIANCORNELLO

Brunello di Montalcino, annata 2016

Rosso granato chiaro. Al naso esprime profumi di pepe nero, intensi di noce moscata, vernice ad olio, menta, eucalipto, ciliegia candita e paglia. Al palato si sente un corpo medio ed un buon equilibrio tra alcool e freschezza. I tannini sono dolci larghi (6/6-) e vellutati. Lunga è la sua persistenza gustativa con finale lievemente amaro.

(89/100)

PIAN DELLE VIGNE

Brunello di Montalcino, annata 2016

Colore rosso granato. Mix olfattivo fatto di profumi di ciliegia ferrovia dura, con giusta, maturazione, che fa pensare alla ciliegia croccante, menta, eucalipto, lievi di prugna secca, amido della pezza del tessuto cotone, lievi di radice di rabarbaro, tizzone del legno, elicriso (liquirizia), intensi di anice stellato, con finali soffi di amido che ricordano l'appretto (amido per stirare). Il palato è accarezzato da un corpo fine, ed elegante. Ricca è la freschezza, mentre i tannini sono dolci, abbastanza larghi (5/6+), inizialmente setosi per poi asciugare un pò la gengiva superiore. Vino sapido e ben equilibrato tra freschezza ed alcool, quest'ultimo è impercettibile. Nelle mie note ho scritto: "bella beva, vino piacevole che più lo bevi e più lo berresti". Questo Brnello nelle precedenti annate, per me, non ha mai avuto la frutta perfettamente matura come con la 2016.

(93/100)

PININO

Brunello di Montalcino, annata 2016

Rosso granato chiaro. L'efficacia olfattiva mostra profumi di menta, eucalipto, amido spary su panno caldo, pepe nero, noce moscata e prugna secca. Al palato ha corpo medio e sapore di lieve ciliegia candita. Vino equilibrato tra alcool e freschezza mentre i tannini sono dolci non particolarmente larghi (4/6++) inizialmente vellutati per poi asciugare un pò la gengiva superiore.

(87/100)

PODERE BRIZIO

Brunello di Montalcino, annata 2016

Manto rosso granato abbastanza trasparente con bordo aranciato. Dal bicchiere si diffondono profumi balsamici di menta ed eucalipto, pepe nero, noce moscata, lievi di pelle in fine lavorazione di conceria per terminare con sentori di cuoio biondo che ricordano anche i capperi e l'acciuga. Assaggio piacevole, sapido, minerale con corpo medio. Buon equilibrio tra alcool e freschezza. I tannini sono dolci, abbastanza larghi (5/6++) inizialmente vellutati per poi asciugare lievemente la gengiva superiore. Lunga persistenza gustativa.

(91/100)

PODERE LE RIPI

CIELO D'ULISSE

Brunello di Montalcino, annata 2016

Robe rosso granato. Naso molto evoluto con profumi di ciliegia candita, seguono menta, eucalipto, vernice ad olio e per finire con lievi toni di noce moscata. Bocca caratterizzata dal sapore di ciliegia candita. Il corpo è medio ed il vino non fa sentire minimamente, la massa alcoolica che è completamente dominata dalla freschezza e dai tannini. Questi ultimi sono dolci, abbastanza larghi (5/6) e vellutati. Lunga persistenza con finale sempre di ciliegia candita. Frutto, per me, troppo maturo.

(88/100)

LA PODERINA

Brunello di Montalcino, annata 2016

Colore rosso granato con bordo aranciato. L'olfatto evoca profumi di banana matura, dattero secco, menta, giuggiola matura, menta ed eucalipto. Equilibrio un pò altalenante tra alcool e freschezza. Il corpo è medio ed i tannini sono dolci, abbastanza larghi (5/6+), inizialmente vellutati per poi bruciare, lievemente, la gengiva superiore. Il sapore dolce si ricollega a quanto sentito all'olfatto. Lunga è la sua persistenza gustativa. Bottiglia difettata? Da risentire in futuro. (86/100)



POGGIO ANTICO

Brunello di Montalcino, annata 2016

Veste rosso granato con bordo aranciato. Naso non particolarmente espressivo con profumi di nocciolina tostata, menta, eucalipto e guscio duro di mandorla. Il corpo è medio ed il vino è abbastanza equilibrato tra alcool e freschezza. I tannini sono dolci, abbastanza larghi (5/6--) inizialmente vellutati per poi nel finale far sentire bruciare, lievemente, la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza gustativa. (90/100)

POGGIO DI SOTTO

Brunello di Montalcino, annata 2016

Rosso rubino luminoso e trasparente. Olfatto caratterizzato da profumi balsamici di menta, eucalipto e gazzozzola, seguono note boisé, di caucciù, ciliegia, pepe nero, noce moscata, per terminare con soffi di pelle vegetale (è la pelle che si avvicina al dolce del cuoio). Al palato si condivide una piacevole sapidità, e un corpo medio più che sufficiente. Alcool e freschezza sono in equilibrio tra loro grazie alla seconda che è generosamente presente. I tannini sono dolci, abbastanza larghi (6/6--), inizialmente setosi per poi asciugare lievemente la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza con finale di menta e ciliegia. (93/100)

POGGIO LANDI

Brunello di Montalcino, annata 2016

Manto rosso granato con bordo aranciato. Aromi di menta, eucalipto, episperma (dolce della seconda pelle del marrone bollito), pomodoro secco, paglia, per terminare con sussurri di grafite. Al palato mostra un corpo medio ed un perfetto equilibrio gustativo tra alcool e freschezza. I tannini sono abbastanza larghi (5/6), vellutati e nel finale si sentono lievemente verdi. Lunga è la sua persistenza gustativa. (90/100)

IL POGGIONE

Brunello di Montalcino, annata 2016

Colore rosso rubino con lievi trame granato. Ventaglio di sensazioni olfattive fatto di profumi di ciliegia, cioccolata, violetta, menta, eucalipto, rosmarino, bacca di ginepro, appretto (amido spray per stirare) ed amido di riso. Piacevole beva, il vino è sapido e minerale con corpo medio. Ottimo equilibrio con massa alcoolica messa a tacere dalla freschezza e dai tannini. Questi ultimi sono dolci, larghi (6/6--), spessi e vellutati. Lunga è la sua persistenza gustativa con finale di cioccolata.

(95/100)

LA RASINA

Brunello di Montalcino, annata 2016

Rosso granato intenso. Profumi un pò timidi nell'emergere dal bicchiere, lentamente si sentono profumi di pelle di conceria in fine lavorazione, amido di riso bollito, menta, anice stellato e cognac. Il corpo è medio ed il vino è ben equilibrato tra alcool e freschezza. I tannini sono abbastanza stretti (4/6), inizialmente dolci e vellutati per poi nel finale asciugarsi e bruciare lievemente la gengiva superiore e diventare leggermente amari. Lunga è la sua persistenza gustativa.

(88/100)

RENIERI

Brunello di Montalcino, annata 2016

Rosso granato con bordo aranciato. Mix olfattivo fatto di profumi di panno caldo con amido spary, noce moscata, lievi di nocciolina tostata, paglia, pomodori pelati per terminare con ricordi di anice stellato. Al gusto è sapido ed ha un piacevole sapore di nocciolina tostata ed è ben equilibrato. I tannini sono dolci abbastanza larghi (5/6++) e vellutati. Lunga è la sua persistenza gustativa con finale di anice stellato. **(94/100)**



RIDOLFI

Brunello di Montalcino, annata 2016

Colore rosso rubino con bordo aranciato. Naso composto da profumi di ciliegia, menta, eucalipto, nocciolina tostata, colla Coccoina (latte di cocco e mandorla), guscio duro di mandorla, caucciù, naftalina, gas GPL per terminare con piacevoli sussurri balsamici di rosmarino. Al palato si gode una piacevole ciliegia croccante. Il corpo è medio ed il vino è ben equilibrato, con la freschezza che insieme ai tannini dominano la massa alcoolica. I tannini sono dolci, larghi (6/6--) e setosi. Lunga è la sua persistenza gustativa con finale di nocciolina tostata. Bella beva! (96/100)

RIDOLFI DONNA REBECCA

Brunello di Montalcino, annata 2016

Rosso rubino chiaro con bordo aranciato. All'olfatto esprime profumi di caucciù, intensa menta, eucalipto, grafite, ciliegia e guscio duro di mandorla. Bocca suadente, il corpo è medio ed il vino è equilibrato con la freschezza in evidenza sull'alcool. I tannini sono dolci, abbastanza larghi (5/6), inizialmente vellutati per poi nel finale asciugare lievemente la gengiva superire. Lunga è la sua persistenza gustativa. (93/100)

SAN GIORGIO UGOLFORTE

Brunello di Montalcino, annata 2016

Rosso rubino abbastanza intenso. Impronta aromatica di intensi pepe nero e noce moscata, seguiti da ciliegia, menta, eucalipto, sapone di Marsiglia, rosmarino, alloro e salvia. Il corpo è medio, sapido con sapore di ciliegia. Buon equilibrio gustativo. I tannini sono dolci, larghi (6/6-) inizialmente vellutati per poi nel finale asciugare un pò la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza gustativa con finale di cioccolata. (92/100)

SAN POLO

Brunello di Montalcino, annata 2016

Rosso granato con bordo aranciato trasparente. L'efficacia olfattiva mostra profumi di menta, eucalipto, anice stellato, ciliegia croccante, amido spary su panno caldo, pepe nero e noce moscata. Assaggio sapido e minerale. Il corpo è medio ed il vino è ben equilibrato. I tannini sono dolci, abbastanza larghi (5/6--) e vellutati. Lunga è la sua persistenza gustativa. Beva piacevole.

(93/100)

SESTA DI SOPRA

Brunello di Montalcino, annata 2016

Rosso granato con finissimo bordo aranciato. Mix olfattivo fatto di profumi di pelle lavorata, intensi di ciliegia matura e un pò candita, rosmarino, mobile di sagrestia, incenso e menta. Sapido al gusto con corpo medio e buon equilibrio gustativo tra alcool e freschezza. I tannini sono dolci, abbastanza larghi (5/6--) inizialmente vellutati per poi far bruciare lievemente la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza gustativa con finale di ciliegia candita. Frutta abbastanza evoluta.

(89/100)

SESTI

Brunello di Montalcino, annata 2016

Veste rosso granato con fine bordo aranciato. Al naso si evidenzia il profumo di legno nuovo, il duro di menta (bastoncino di zucchero alla menta), mandorla, ciliegia un pò candita, dolce che ricorda il vinsanto, alloro e salvia. Il corpo è medio ed il vino mostra un buon equilibrio gustativo tra freschezza ed alcool. I tannini sono dolci, poco larghi (4/6) inizialmente vellutati per poi asciugare e far bruciare un poco la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza gustativa.

(88/100)







Brunello di Montalcino, annata 2016

Colore rosso rubino con trame granato. Olfatto composto in successione da profumi di pelle in fine lavorazione di conceria, pepe nero, noce moscata, menta, eucalipto, rosmarino, alloro, lemongrassa, lievi di violetta con finale di cioccolata. Al palato rivela un corpo medio ed un buon equilibrio gustativo e tannini dolci, abbastanza larghi (5/6) spessi, inizialmente vellutati per poi nel finale asciugare, lievemente, la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza gustativa con finale di ciliegia. (93/100)

TASSI DI FRANCI FRANCA

Brunello di Montalcino, annata 2016

Rosso rubino-granato abbastanza intenso. Sentori di ciliegia marasca nera un pò candita, menta, eucalipto, amido spray su panno caldo, pepe nero, noce moscata per terminare con sussurri di liquirizia in chicchi piccoli. Al gusto si evidenzia un corpo medio ed un buon equilibrio gustativo con i tannini che sono dolci, abbastanza larghi (5/6+) e vellutati. Lunga è la sua persistenza gustativa con finale di ciliegia un pò candita. Vino dotato di buona freschezza che va un pò a smorzare una sensazione di frutta molto matura.

(90/100)

TENUTA LA FUGA

Brunello di Montalcino, annata 2016

Rosso granato con bordo aranciato. Naso vario fatto di profumi di nocciolina tostata, pelle lavorata, pepe nero, noce moscata, menta, eucalipto, lievi verdi per terminare con sensazioni balsamiche di alloro. La bocca è pervasa da una sensazione di cioccolata. Il corpo è medio e l'alcool e la freschezza sono ben bilanciati. I tannini sono dolci, abbastanza larghi (5/6--) inizialmente vellutati per poi far bruciare, lievemente, la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza gustativa. (91/100)



A fianco, il proprietario della Tenuta Ridolfi Giuseppe Valter Peretti con il direttore Gianni Maccari; sopra Andrea Cortonesi, proprietario dell'azienda agricola Uccelliera.

TENUTE SILVIO NARDI

Brunello di Montalcino, annata 2016

Manto rosso granato con fine bordo aranciato. Profumi di mobile di sagrestia, incenso, smalto di vernice, pepe nero, noce moscata, cioccolata ed anice stellato. Il corpo è medio ed il vino è ben equilibrato, infatti non si sente neppure minimamente la pungenza di alcool. I tannini sono dolci, abbastanza larghi (5/6) e vellutati. Lunga è la sua persistenza gustativa.

(93/100)

UCCELLIERA

Brunello di Montalcino, annata 2016

Veste rosso granato con riflessi aranciato. Dal bicchiere di innalzano profumi di ciliegia, menta, eucalipto, appretto (amido spray su panno caldo), lievi verdi, olio di lino per terminare con toni di salvia. Sapore di ciliegia, perfettamente matura. Il corpo è medio ed il vino evidenzia una piacevole freschezza che domina la massa alcoolica. I tannini sono dolci abbastanza larghi (5/6) inizialmente vellutati per poi far bruciare lievemente la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza gustativa.

(93/100)

VAL DI SUGA

VIGNA SPUNTALI

Brunello di Montalcino, annata 2016

Abito rosso granato con finissimo bordo cipolla rosa. Panorama olfattivo fatto di profumi di amido spray su panno caldo, caffè freddo, menta, eucalipto e ciliegia un pò candita. Al gusto ha sapore di caffè freddo. Il corpo è medio ed il vino ha buon equilibrio tra alcool e freschezza. I tannini sono dolci, abbastanza larghi (5/6) e vellutati. Lunga è la sua persistenza gustativa con finale di ciliegia un pò candita.

(91/100)

VILLA POGGIO SALVI

Pomona

Brunello di Montalcino, annata 2016

Colore rosso rubino con trame granato chiaro. Mix olfattivo fatto di profumi di ciliegia un pò candita, amido spray su panno caldo, menta, eucalipto, intensi di alloro, pepe nero e noce moscata per terminare con soffi di legno vecchio. Vino equilibrato con corpo medio. I tannini sono dolci, abbastanza larghi (5/6--) ed equilibrati. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale di ciliegia un pò candita.

(92/100)

BRUNELLO DI MONTALCINO RISERVA

ALTESINO

Brunello di Montalcino Riserva, annata 2015

Colore rosso mattone con bordo aranciato. Olfatto composto in successione da profumi di vernice al olio, menta, eucalipto, rosmarino, ciliegia, anice stellato, paglia, per terminare con toni speziati di pepe nero e noce moscata. Al gusto spicca un corpo medio. Vino equilibrato con massa alcoolica dominata dalla freschezza e dai tannini. Questi ultimi sono dolci, vellutati ed abbastanza larghi. Lunga è la sua persistenza gustativa.

(91/100)

CASTELLO DI BANFI POGGIO ALLE MURA

Brunello di Montalcino Riserva, annata 2016

Manto rosso rubino intenso con trame granato. Dispiega profumi di iuta, abbastanza intensi di pepe nero e noce moscata, menta, eucalipto, grafite, prugna fresca succosa, vernice ad olio, per terminare con soffi di melone bianco che ricordano la brezza di mare. Al gusto spicca il suo bel corpo medio ed una piacevole beva grazie alla sua sapidità, mineralità ed al sapore di prugna fresca. Vino ben equilibrato con la freschezza in rilievo. I tannini sono dolci, vellutati e larghi (6/6-). Lunga è la sua persistenza gustativa con il sapore di prugna che perdura lungamente. Bel vino molto piacevole (è un'anteprima).

(96/100)

CASTELLO DI BANFI POGGIO ALLE MURA

Brunello di Montalcino Riserva, annata 2015

Robe rosso rubino intenso con bordo granato, bouquet fatto di profumi di prugna secca, panno caldo inamidato, pelle lavorata, ciliegia matura, pomodori pelati, guscio duro di mandorla, per terminare con ricordi di crema di cappuccino. Al gusto si percepisce un corpo medio ed il vino è ben equilibrato con la freschezza ed i tannini che hanno la meglio sulla massa alcoolica. I tannini sono dolci, larghi (6/6--) e vellutati. Lunga è la sua persistenza gustativa.

(93/100)

CASTELLO DI BANFI

POGGIO ALL'ORO

Brunello di Montalcino Riserva, annata 2015

Colore rosso granato. Al naso diffonde profumi di appretto(amido spray per stirare) grafite, pepe nero, noce moscata, terra bagnata, foglie morte, humus, lemongrassa, prugna secca e melone bianco. Il corpo è medio ed il vino è piuttosto equilibrato tra alcool e freschezza mentre i tannini sono dolci, larghi (6/6-) e vellutati. Lunga è la sua persistenza gustativa con finale di prugna secca.

(94/100)

BARICCI

Brunello di Montalcino Riserva, annata 2015

Rosso granato con trame e bordo aranciato. All'incontro olfattivo emergono note dolci, profumi di cioccolata, ciliegia matura, grafite, menta, eucalipto, iuta, prugna secca, fieno, clorofilla ed erbe aromatiche. Al gusto si sente un corpo medio sufficiente e sapori di ciliegia un pò evoluta e cioccolata al latte. Vino equilibrato grazie alla freschezza ed ai tannini che dominano completamente la massa alcoolica. I tannini sono dolci, larghi (6/6--) e vellutati. Lunga è la sua persistenza gustativa. Vino stile vecchia maniera molto evoluto al colore ed al gusto, dotato per fortuna di una generosa freschezza.

(93/100)

CANALICCHIO DI SOPRA

Brunello di Montalcino Riserva, annata 2015

Traspare dal bicchiere un rosso granato con trame e bordo aranciato. Dal calice si innalzano profumi di pelle in fine lavorazione di conceria, intensi di amido di riso bollito, menta, pepe nero, noce moscata, lievi di chinotto e tamarindo, per terminare con note dolci che ricordano l'esterno del confetto. Sorso piacevole e sapido. Il corpo è medio ed il vino è ben equilibrato grazie alla sapidità, freschezza ed ai tannini. Questi ultimi sono dolci, larghi (6/6) e vellutati. Lunga è la sua persistenza aromatica intesa. Bella piacevolezza.

(95/100)

CAPARZO

Brunello di Montalcino Riserva, annata 2015

Rosso granato con fine bordo aranciato. Sentori di radice di rabarbaro, pepe nero, noce moscata, lievi di trielina, dattero secco, giuggiola matura, fieno e iuta. Il corpo è medio ed il vino è ben equilibrato con asse acidità - tannini e alcool in perfetta armonia tra loro. I tannini sono dolci, larghi (6/6) e vellutati. Lunga è la sua persistenza gustativa. Vino abbastanza evoluto ma piacevole salvo il lievissimo sentore olfattivo di trielina.

(93/100)

CAPRILI

Brunello di Montalcino Riserva, annata 2015

Veste rosso granato con bordo aranciato. Articolazione aromatica fatta di profumi di ciliegia un pò matura, pepe nero, noce moscata, grafite e bacca di ginepro. All'assaggio mostra un corpo medio ed un buon equilibrio gustativo con la massa alcoolica impercettibile. I tannini sono dolci, larghi (6/6-) e vellutati. Lunga è la sua persistenza gustativa. Vino abbastanza evoluto ma piacevole.

(93/100)

CIACCI PICCOLOMINI D'ARAGONA

Brunello di Montalcino "PIANROSSO" Riserva, annata 2015

Rosso granato con bordo aranciato. Naso ammaliante con profumi di erbe medicinali, intensi di caramella di rabarbaro, arancia candita, tamarindo, amido del panno caldo, menta, eucalipto, vernice ad olio, per terminare con sospiri di pot pourri. Sapido e minerale con corpo medio. Vino ben equilibrato con massa alcoolica messa a tacere dalla freschezza e dai tannini. Questi ultimi sono dolci, larghi (6/6--) e vellutati. Lunga è la sua persistenza gustativa.

(95/100)



ROBERTO CIPRESSO

Brunello di Montalcino Riserva, annata 2015

Veste rosso granato-mattone con bordo aranciato. Mix olfattivo fatto di profumi di ciliegia marasca nera molto evoluta, menta, eucalipto, prugna secca, anice stellato, ruggine, con finali rimandi di lemongrassa. Al palato si sente una struttura media plus. Il vino è ben equilibrato tra alcool e freschezza. I tannini sono dolci, larghi (6/6) inizialmente vellutati per poi far bruciare ed asciugare lievemente la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza gustativa. Vino un pò evoluto sia alla vista che all'olfatto.

(93/100)

COL D'ORCIA POGGIO AL VENTO

Brunello di Montalcino Riserva, annata 2013

Manto rosso rubino luminoso con bordo aranciato. All'esordio olfattivo si sente il consueto piacevole profumo della nocciolina tostata, seguito da menta, eucalipto, rosmarino, conserva di pomodoro, alloro, salvia ed appretto (amido spray per stirare). Al palato è sapido e minerale con corpo medio. Vino con lievissimo effetto altalenante tra alcool e freschezza che si acquieterà con la sosta del vino in bottiglia. I tannini sono dolci, abbastanza larghi (5/6+), inizialmente vellutati per poi nel finale far bruciare, lievemente, la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale di nocciolina tostata. (93/100)

COLLEMATTONI

V. FONTELONTANO

Brunello di Montalcino Riserva, annata 2015

Colore rosso mattone-granato, con fine bordo aranciato. Profumi di pepe nero, noce moscata, ciliegia rossa abbastanza matura, stoppa intrisa di vino, alloro, salvia e appretto (amido spray per stirare). Il corpo è medio ed il vino ha un buon equilibrio gustativo tra alcool e freschezza. I tannini sono dolci, larghi (6/6), inizialmente vellutati per poi asciugare, lievemente, la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza gustativa con finale di ciliegia evoluta.

(93/100)

CORTE PAVONE

ANEMONE AL SOLE

Brunello di Montalcino Riserva, annata 2015

Traspare dal bicchiere un rosso granato-mattone con finissimo bordo aranciato. All'olfatto evoca profumi di ciliegia candita, menta, eucalipto, tamarindo, cioccolata (ricorda il cioccolatino Mon Chéri) per terminare con sensazioni di amido del panno caldo. Il corpo è medio ed il vino è ben equilibrato con massa alcoolica quieta, grazie alla freschezza ed ai tannini. Questi ultimi sono dolci, larghi (6/6--) e vellutati. Lunga è la sua persistenza con sapore di cioccolatino Mon Cheri all'ingresso in bocca e per tutta la sua persistenza. Gusto finale lievemente amarino. (90/100)

LE CHIUSE

DIECIANNI

Brunello di Montalcino Riserva, annata 2013

(uscirà a gennaio 2023) (Anteprima)

Bellissimo rosso rubino intenso. Lo scrigno olfattivo si apre e rilascia una varietà di profumi tra i quali spiccano la fragolina di bosco matura, nocciolina tostata, menta, eucalipto, pepe nero, noce moscata, pelle lavorata, liquirizia in piccoli chicchi, ciliegia marasca nera un pò candita e prugna secca. Incontro gustativo con in rilievo la freschezza sulla massa alcoolica, la sapidità ed ha un corpo medio. I tannini sono dolci, (ricordano il dolce della parte esterna del confetto), abbastanza larghi (5/6+), inizialmente vellutati per poi nel finale far asciugare e bruciare, lievemente, la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza gustativa. Nell'insieme è un vino piacevole da risentire quando uscirà in commercio.

(93-95/100)

DONATELLA CINELLLI COLOMBINI

Brunello di Montalcino Riserva, annata 2015

Colore rosso granato-mattone con fine bordo aranciato. Articolazione aromatica fatta di profumi di ciliegia un pò candita, resina di pino, pepe nero e noce moscata. Il corpo è medio ed il vino ha un buon equilibrio gustativo con la freschezza che domina, senza indugi, la massa alcoolica. I tannini sono dolci, abbastanza larghi (5/6) inizialmente vellutati per poi nel finale far sentire bruciare, lievemente, la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza gustativa con finale di ciliegia molto matura, quasi candita.

(91/100)

FERRERO

Brunello di Montalcino Riserva, annata 2015

Veste rosso granato-mattone con fine bordo aranciato. Carica olfattiva, fatta di profumi di ciliegia molto matura, menta, eucalipto, pepe nero, noce moscata, alloro salvia, lievi di giuggiola matura per terminare con soffi di amido del panno caldo. L'incontro gustativo rivela un corpo medio e un perfetto equilibrio gustativo tra freschezza e alcool. I tannini sono dolci, larghi (6/6--), inizialmente vellutati per poi asciugare lievemente la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza gustativa con finale di cioccolata e ciliegia.

(92/100

LA FORTUNA

Brunello di Montalcino Riserva, annata 2015

(bottiglie prodotte 6600)

Colore rosso granato. Evidenzia profumi di pelle lavorata, ciliegia, violetta, dolci dell'esterno del confetto, grafite, pepe nero, noce moscata, menta, eucalipto, pesca rossa pelosa per terminare con carezze di rosmarino. Piacevole beva che evidenzia un corpo medio e sapori di ciliegia e violetta. Vino ben equilibrato tra alcool e freschezza. I tannini sono dolci, abbastanza larghi (5/6) inizialmente vellutati per poi nel finale asciugare lievemente la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza gustativa con finale di violetta.

(94/100)

LISINI

Brunello di Montalcino Riserva, annata 2015

Rosso granato-mattone abbastanza scuro con bordo aranciato. Il naso evoca profumi di menta, eucalipto, canfora, humus, anice stellato e ciliegia molto matura, un pò candita. Al gusto il corpo è medio ed il vino è ben equilibrato. I tannini sono dolci, abbastanza larghi (5/6) e vellutati. Lunga è la sua persistenza gustativa con un lievissimo accenno amarino nel finale. Frutta molto evoluta.

(90/100)

LE MACIOCHE

Brunello di Montalcino Riserva, annata 2015

Manto granato con fine bordo aranciato chiaro. Olfatto vario con profumi di menta, eucalipto, pelle lavorata, anice stellato, pepe nero, intensi di noce moscata, alloro, per terminare con piacevoli ricordi di caramella di rabarbaro. Il corpo è medio ed il vino è ben equilibrato. I tannini sono dolci, abbastanza largi (5/6--), inizialmente vellutati per poi far bruciare, lievemente, la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza gustativa con finale di ciliegia ed un lieve ricordo di rabarbaro.

(92/100)

LA MAGIA Brunello di Montalcino Riserva, annata 2015

Manto rosso granato-mattone abbastanza intenso. Profumi intensi di banana matura, seguiti da ciliegia candita, menta, eucalipto, alloro e dattero secco. Al gusto il corpo è medio ed il vino è equilbrato. La massa alcoolica è messa a tacere dalla freschezza e dai tannini. Questi ultimi sono dolci, vellutati ed abbastanza larghi (5/6--). Lunga è la sua persistenza con finale di cioccolata.

(89/100)



FRANCO PACENTI

Brunello di Montalcino Riserva, annata 2015

Colore granato-mattone con bordo aranciato. Sensazioni olfattive di ciliegia un pò candita, dattero maturo, menta, eucalipto, smalto di vernice, appretto (amido spary per stirare) e nel fiale di carruba. Al palato mostra un corpo medio ed un buon equilibrio gustativo tra alcool e freschezza. I tannini sono dolci, abbastanza larghi (5/6++), inizialmente vellutati per poi asciugare e far bruciare lievemente la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza gustativa con finale di ciliegia sia matura che un pò candita. Il vino anche se piacevole è piuttosto evoluto.

(91/100)

PIAN DELLE VIGNE VIGNETO FERROVIA

Brunello di Montalcino Riserva, annata 2015

Rosso granato-mattone, con fine bordo aranciato. Naso con profumi di prugna secca, fieno secco, clorofilla, appretto (amido spray per stirare), ciliegia candita, lievi di fungo porcino secco e nel finale sospiri di carruba. All'esame olfattivo si percepisce un corpo medio. Il vino ha un buon equilibrio gustativo tra alcool e freschezza. I tannini sono dolci, spessi, abbastanza larghi (5/6) e vellutati. Lunga è la sua persistenza gustativa. Purtroppo ci sono queste note di frutta molto evoluta.

(89/100)

PODERE BRIZIO

Brunello di Montalcino Riserva, annata 2015

Rosso granato con bordo aranciato. Al naso diffonde profumi di appretto (amido spray per stirare), menta, eucalipto, ciliegia e pomodoro pelato. All'assaggio il vino ha un corpo medio sufficiente ed un buon equilibrio tra alcool e freschezza. I tannini sono dolci, abbastanza larghi (5/6--) e vellutati. Sapore di ciliegia che permane durante tutta la sua persistenza aromatica intensa. Vino molto giovane. (93/100)

LA PODERINA

Brunello di Montalcino Riserva, annata 2015

Veste rosso mattone. Aromi intensi di ciliegia candita e banana matura, seguiti da menta, eucalipto, olio di lino, alloro e di radice di rabarbaro. Al gusto mostra un corpo medio ed un buon equilibrio gustativo. I tannini sono dolci, larghi (6/6-) e vellutati. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale di banana secca. Vino piacevole anche se ha queste note di banana sia al naso che al gusto dovute forse al legno.

(89/100)

POGGIO DI SOTTO

Brunello di Montalcino Riserva, annata 2015

Riluce un bellissimo rosso rubino con fine bordo cipolla rosa. Al naso è un tripudio di profumi tra i quali primeggia la ciliegia croccante per la sua freschezza, seguita da menta, eucalipto, rosmarino, salvia, alloro, gazzozzola, pepe nero, noce moscata, nocciolina tostata, sapone di lavanda e di intensa violetta. Nel finale si sentono gli echi di prugna fresca. Il corpo è medio e delicato. Vino sapido, minerale e con spore di ciliegia. L'asse acidità-alcool-tannini è in perfetto equilibrio. I tannini sono dolci, larghi (6/6-) e setosi. Lunga e piacevole è la sua persistenza gustativa con finale di ciliegia. Bella beva!

(97/100)

IL POGGIONE PAGANELLI

Brunello di Montalcino Riserva, annata 2015

Rosso rubino intenso con trame porpora. All'olfatto si gode una piacevole ciliegia seguita da sensazioni di menta, eucalipto, lievi di pepe nero e noce moscata e cioccolata. Il palato è appagato da un piacevole sapore di ciliegia marasca nera perfettamente matura e dalla cioccolata. Il corpo è medio plus ed il vino ha un perfetto equilibrio gustativo. I tannini sono dolci, abbastanza larghi (5/6) spessi e vellutati. Lunga è la sua persistenza gustativa che si porta dietro la scia dei sapori sentiti all'esordio gustativo.

(94/100)

POGGIO LANDI

Brunello di Montalcino Riserva, annata 2015

Robe granato-mattone con bordo aranciato. Note di erbe medicinali (che ricordano l'amaro Don Bairo), menta, eucalipto, e vernice ad olio. Il corpo è medio ed il vino è ben equilibrato con alcool impercettibile grazie alla freschezza ed ai tannini. Questi ultimi sono dolci, larghi (6/6--) e vellutati. Lunga è la sua persistenza gustativa. Naso un pò pigro. (89/100)

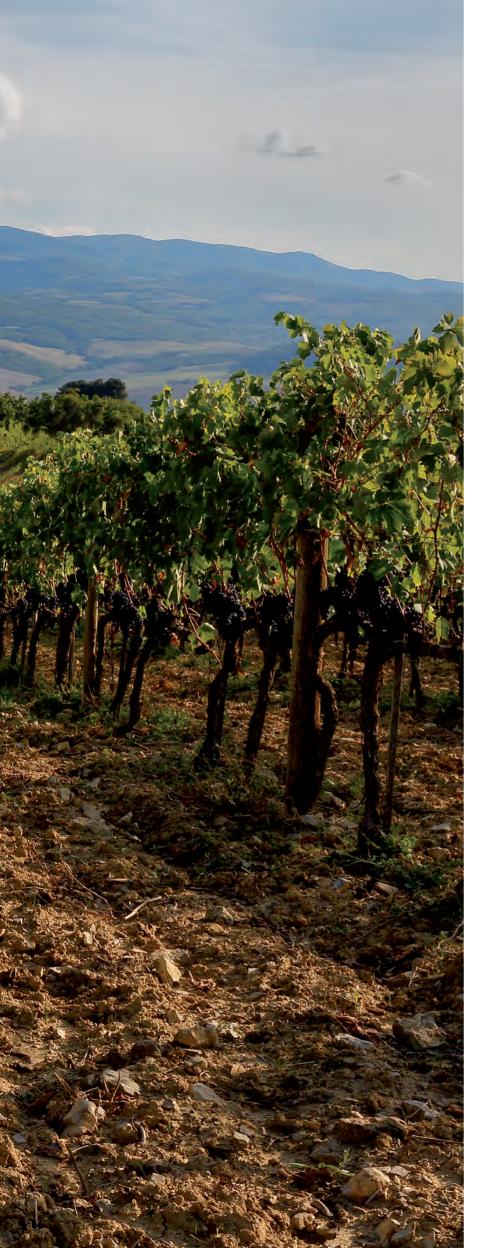
RENIERI

Brunello di Montalcino Riserva, annata 2015

Rosso granato con fine bordo aranciato. Naso inizialmente timido, si apre poi a profumi di ciliegia matura, lievi di menta ed eucalipto, canfora, smalto di vernice, appretto e grafite. Al palato si sente un corpo medio ed il vino è ben equilibrato con la freschezza che domina la massa alcoolica. I tannini sono dolci, larghi (6/6--) inizialmente vellutati per poi nel finale aggredire lievemente la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa. Frutto un pò maturo ma il vino ha una piacevole beva.

(93/100)





RIDOLFI

MERCATALE

Brunello di Montalcino Riserva, annata 2015

Colore rosso rubino con fine bordo granato. Offre piacevoli profumi di menta (bastoncino di zucchero e menta), mandorla, guscio duro di mandorla, pepe nero, noce moscata, pomodori pelati, alloro, rosmarino, salvia, lievi di violetta, cuoio biondo, lievissimi di acciuga, per terminare con echi di smalto di vernice. Il palato è estasiato da una fresca e polposa ciliegia. Il corpo è medio ed il vino ha un ottimo equilibrio tra alcool e freschezza e ciò sta a significare che la massa alcoolica è impercettibile. I tannini sono dolci, spessi, abbastanza larghi (5/6--) inizialmente vellutati per poi nel finale far asciugare un pò la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza gustativa con finale di ciliegia.

(94/100)

SAN POLO

Brunello di Montalcino Riserva, annata 2015

Rosso mattone con bordo aranciato. Inizialmente è timido ad esprimersi, per poi rilasciare profumi di amido della pasta, lievi boisé, conserva di pomodoro, menta, eucalipto e ciliegia un pò candita. All'assaggio ha un corpo medio ed un buon equilibrio tra alcool e freschezza. I tannini sono dolci, abbastanza larghi (5/6+), inizialmente vellutati per poi asciugare un pò la gengiva superiore. Lunga persistenza gustativa con un finale leggermente armaro.

(88/100)

SESTA DI SOPRA

Brunello di Montalcino Riserva, annata 2015

Colore rosso mattone. Profumi di menta, eucalipto, vernice ad olio, ciliegia matura, un pò candita, lievi di prugna secca, goudron e banana matura. Sorso piacevole, che rivela un corpo medio. Il vino è ben equilibrato con la massa alcoolica impercettibile, grazie alla freschezza e ai tannini. Questi ultimi sono dolci, larghi (6/6--), inizialmente vellutati per poi nel finale asciugare un pò la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza gustativa.

(90/100)

TALENTI

PIAN DEL CONTE

Brunello di Montalcino Riserva, annata 2015

Veste rosso granato-mattone con fine bordo aranciato. Mix olfattivo fatto di profumi di menta, eucalipto, lievi di mobile di sagrestia, incenso, ciliegia, per terminare con sussurri balsamici di alloro e salvia. Al palato ha corpo medio. Vino ben equilibrato con tannini dolci, larghi (6/6) e vellutati. Buona dolcezza di ciliegia matura e lievemente candita accompagnata ad una generosa freschezza che ne attenua la dolcezza. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa. Anche se la frutta è un pò matura il vino ha una bella beva.

(94/100)

UCCELLIERA

Brunello di Montalcino Riserva, annata 2015

Colore marrone intenso, molto evoluto. Note di prugna secca, ciliegia un pò candita, menta, eucalipto, pepe nero e noce moscata. Al palato ha corpo medio ed un buon equilibrio gustativo. I tannini sono dolci, larghi (6/6--) inizialmente vellutati per poi far bruciare, lievemente, la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza gustativa. Vino olfattivamente piuttosto evoluto ma con una discreta beva.

(90/100)

ROSSO DI MONTALCINO

Sotto, Giacomo Neri, proprietario della Tenuta Casanova di Neri; nella pagina a fianco Paolo Bianchini, proprietario della Tenuta Ciacci Piccolomini d'Aragona.

TENUTA DI ARGIANO

Rosso di Montalcino, annata 2019

Colore rosso granato chiaro. Mix olfattivo fatto di profumi di ciliegia, menta, eucalipto, lievi di legno vecchio, pepe nero, noce moscata, rosmarino, alloro, salvia per finire con sussurri di lavanda. Il corpo è medio fine, elegante ed il vino è sapido e ben equilibrato con massa alcoolica impercettibile. I tannini sono dolci, abbastanza larghi e setosi. Lunga è la sua persistenza gustativa con finale di ciliegia. (92/100)

CASTELLO DI BANFI

Rosso di Montalcino, annata 2019

Veste rosso rubino e porpora. All'esordio olfattivo si sente una lievissima nota verde di geranio. Seguono un'intensa ciliegia, fondi di caffè, prugna, gambo di ciclamino spezzato, panno caldo inamidato, menta, eucalipto, melone bianco, pepe nero e noce moscata. Il corpo è medio ed il vino è ben equilibrato tra alcool e freschezza. I tannini sono dolci, poco larghi (4/6) inizialmente vellutati per poi asciugare lievemente la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza aromatica intesa.

(89/100)

CASTELLO DI BANFI POGGIO ALLE MURA

Rosso di Montalcino, annata 2018

Bellissimo rosso rubino. Bicchiere composto di profumi di menta, boisé, vernice ad olio, prugna freschissima strizzata, amido del panno caldo, pepe nero e noce moscata. Al palato ha un corpo medio plus. Vino ben equilibrato tra alcool e freschezza, quest'ultima domina completamente il primo. I tannini sono dolci, abbastanza larghi (5/6--), inizialmente vellutati per poi nel finale asciugare e far bruciare, lievemente, la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa.

(90/100)

BARICCI

Rosso di Montalcino, annata 2019

Colore rosso granato. Naso non particolarmente vario, con profumi di mobile di sagrestia, incenso, ciliegia matura, lievemente candita e di menta. Al gusto il corpo è medio. Vino equilibrato tra alcool e freschezza mentre i tannini sono dolci, vellutati ed abbastanza larghi (5/6--). Lunga è la sua persistenza gustativa con finale di ciliegia un pò candita già sentita all'olfatto. Il frutto è un pò troppo evoluto. (89/100)

CANTINA CAPRILI

Rosso di Montalcino, annata 2019

Colore rosso granato chiaro. Olfatto un pò pigro con profumi di lemongrassa, menta, pepe nero e ciliegia un pò candita. All'assaggio ha un corpo medio ed un sapore di ciliegia candita. Vino ben equilibrato con la freschezza che domina la massa alcoolica. I tannini sono dolci, vellutati ed abbastanza larghi. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale di ciliegia candita. Frutto molto evoluto.

(88/100)

CANALICCHIO DI SOPRA

Rosso di Montalcino, annata 2019

Manto rosso granato. Dal bicchiere si innalzano profumi di ciliegia, pepe nero, noce moscata, pelle lavorata, intensi di polvere da sparo, menta, eucalipto, fragolina di bosco e prugna strizzata. Al palato è sapido con corpo medio. La freschezza domina, completamente, la massa alcoolica. I tannini sono dolci, abbastanza larghi (5/6--), inizialmente vellutati per poi nel finale asciugare, lievemente, la gengiva superiore.

(91/100)

CASANOVA DI NERI

Rosso di Montalcino, annata 2019

Colore rosso rubino. Mix olfattivo fatto di profumi di ciliegia, cioccolata, menta, eucalipto, pepe nero, noce moscata, lievi di buccia di piselli, affumicatura, per terminare con accenni dolci della parte esterna del confetto. Al palato è fine ed elegante con corpo medio sufficiente. Buon equilibrio gustativo tra alcool e freschezza. I tannini sono dolci, fini, abbastanza larghi (5/6), inizialmente setosi per poi asciugare, lievemente, la gengiva superiore (legno?). Lunga è la sua persistenza gustativa con finale lievemente boisé.

(90/100)





CASANOVA DI NERI GIOVANNI NERI

Rosso di Montalcino, annata 2019

(viana di 48 anni)

Nel 2023 uscirà il primo Brunello di Montalcino Giovanni Neri. Bellissimo rosso rubino. Dal bicchiere si innalzano profumi di canfora, menta, eucalipto, resina di pino, pastiglia Valda, fragoline di bosco, ciliegia, intensissimi di violetta, per terminare con pizzicotti di pesca rossa pelosa. Corpo medio rinforzato, sapido, minerale con perfetto equilibrio gustativo con la freschezza ed i tannini che non fanno sentire, minimamente, la massa alcoolica. I tannini sono dolci, spessi, abbastanza larghi (5/6++) e vellutati. Lunghissima è la sua persistenza gustativa con finale di violetta che mi ha ricordato la violetta di Parma. Bel vino! Il miglior rosso di Montalcino che abbia mai bevuto. (96/100)

LE CHIUSE

Rosso di Montalcino, annata 2019

Traspare dal bicchiere un rosso rubino con lievissime trame granato. Ventaglio olfattivo vario e piacevole fatto di profumi di ciliegia lievemente cotta, menta, eucalipto, violetta, pepe nero, noce moscata, rosmarino, mobile di sagrestia, incenso, alloro, salvia, per terminare con soffi di cannella). Al palato ha un corpo medio e sapori di ciliegia un pò candita, di cannella e di liquirizia a chicchi piccoli. Vino equilibrato tra alcool e freschezza. I tannini sono dolci, setosi, abbastanza larghi (5/6--), inizialmente vellutati per poi nel finale fare asciugare e bruciare, lievemente, la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza gustativa. Vino piacevole ma con il frutto un pochino evoluto.

(90/100)

CIACCI PICCOLOMINI D'ARAGONA Rosso di Montalcino, annata 2019

Robe rosso granato con fine bordo aranciato. Olfatto caratterizzato da profumi di intensa menta, eucalipto, ciliegia, pepe nero, noce moscata, lievi di stringa di liquirizia e di caramella di rabarbaro, rosmarino, lievemente verdi, amido per stirare (appretto), per terminare con sussurri di nocciola tostata. Al palato evidenzia un corpo medio con lieve sapore amaro che ricorda il rabarbaro. Vino equilibrato tra alcool e freschezza. I tannini sono dolci, poco larghi (4/6++), inizialmente vellutati per poi nel finale far asciugare e bruciare, lievemente, la gengiva superiore. Lunga persistenza gustativa. Migliore all'olfatto che al gusto.

(89/100)

CIACCI PICCOLOMINI D'ARAGONA ROSSOFONTE

Rosso di Montalcino, annata 2018

Rosso granato con fine bordo aranciato. All'olfatto profumi di caramella di rabarbaro, panno caldo inamidato, liquirizia, olio di lino, menta, eucalipto, ciliegia, caramella dura di orzo, mela rossa, mobile di sagrestia, incenso, vaniglia, per terminare con ricordi di rosmarino. Bocca sapida e minerale e con sapore di ciliegia. Corpo medio. Vino ben equilibrato con massa alcoolica messa a tacere dalla freschezza. Tannini dolci e larghi (5/6--), inizialmente vellutati per poi asciugare, lievemente, la gengiva superiore. Lunga persistenza gustativa intensa con finale di lieve rabarbaro. Vino nell'insieme piacevole con una bella beva.

(91/100)



COL D'ORCIA

Rosso di Montalcino, annata 2019

Rosso rubino con trame porpora. Si innalzano dal bicchiere profumi di amido di cotone, ruggine, ciliegia, conserva di pomodoro, salvia menta, eucalipto, per terminare con echi di origano. Il palato gioisce nel sentire una ciliegia succosa. Il corpo è medio ed il vino è ben equilibrato con la massa alcoolica messa a tacere dalla freschezza e dai tannini. Questi ultimi sono dolci, abbastanza larghi (5/6) e vellutati. Lunga è la sua persistenza gustativa con finale di ciliegia. Vino piacevole dotato di buona struttura.

(91/100)

COL D'ORCIA BANDITELLA

Rosso di Montalcino, annata 2018

Colore rosso rubino chiaro con fine bordo rosa cipolla. Olfatto caratterizzato da toni di pelle di conceria in fine lavorazione, amido del riso bollito, ciliegia, menta, eucalipto, per terminare con soffi dolci che ricordano la parte esterna del confetto. Al palato si gode una piacevolissima ciliegia. Il corpo è medio ed il vino è ben equilibrato con la freschezza che domina l'alcool. I tannini sono dolci, vellutati ed abbastanza larghi (5/6--). Lunga è la sua persistenza gustativa. Vino olfattivamente un pò indietro, avrà bisogno di un pò di sosta in bottiglia. (91/100)

FERRERO

Rosso di Montalcino, annata 2019

Colore rosso rubino e granato intensi. Al naso si sente una ciliegia molto matura, quasi candita, seguita dal pepe nero, noce moscata, menta, alloro, salvia, rosmarino e cioccolata. Il corpo è medio sufficiente. Vino ben equilibrato, l'alcool non si percepisce grazie alla freschezza ed ai tannini. Questi ultimi sono dolci, abbastanza larghi (5/6+) e vellutati. Per me c'è un pò troppa maturazione delle uve.

(88/100)

LA FORTUNA

Rosso di Montalcino, annata 2019

Manto rosso granato. All'esordio dell'esame olfattivo è un pò chiuso e lentamente si apre a note boisé, di ciliegia, menta, eucalipto ed olio di lino. All'assaggio ha una bella beva di ciliegia fresca. Il corpo è fine. Vino ben equilibrato con la freschezza che domina, completamente, la massa alcoolica. I tannini sono dolci, abbastanza larghi (5/6--) inizialmente, setosi per poi nel finale asciugare, lievemente, la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa. Il vino ha una piacevole beva, deve aprirsi di più olfattivamente e deve perdere un pò la nota boisé.

(90/100)





L'azienda agricola Il Marroneto.

PIAN DELLE VIGNE

Rosso di Montalcino, annata 2019

Rosso rubino intenso. Esordio olfattivo con profumi di ciliegia matura, quasi candita seguita da profumi di pepe nero, noce moscata, idrolitina (polvere che rende gassata l'acqua naturale), per terminare con soffi mentolati. Al palato si sente la nota fruttata di ciliegia un pò matura, lievemente candita. Il corpo è medio ed il vino ha un buon equilibrio gustativo con la freschezza ed i tannini che dominano la massa alcoolica. I tannini sono dolci, abbastanza larghi (5/6--) e vellutati. Lunga è la sua persistenza gustativa con finale di ciliegia un pò troppo matura. Il loro rosso 2018 aveva una perfetta maturazione delle uve ed è stato per me il miglior rosso mai fatto da questa azienda.

(89/100)

POGGIO ANTICO

Rosso di Montalcino, annata 2019

Abito rosso granato con bordo aranciato. Olfatto caratterizzato da profumi di grafite, pepe nero, noce moscata, ciliegia maturina, menta, eucalipto, rosmarino, alloro e cioccolato. All'assaggio mostra un corpo abbastanza leggero con sapori di cioccolata e di ciliegia leggermente candita. Vino ben equilibrato con la freschezza che domina la massa alcoolica. I tannini sono dolci, abbastanza larghi (5/6) e vellutati. Lunga è la sua persistenza con finale che ricorda il cioccolatino Mon Cheri. Vino abbastanza evoluto.

(89/100)

POGGIO DI SOTTO

Rosso di Montalcino, annata 2018

Smagliante rosso rubino chiaro. Olfatto vario e accattivante con profumi di ciliegia, menta, eucalipto, pepe nero, noce moscata, rosmarino, alloro e salvia. Il percorso olfattivo prosegue con toni di sapone di Marsiglia, pelle in fine lavorazione di conceria, violetta e balsamici di gazzozzola. Il palato è ammalianto dal sapore di ciliegia e dalla sapidità. Il corpo è medio sufficiente, che lo rende fine ed elegante. La massa alcoolica è messa completamente a tacere dalla freschezza e dai tannini. Questi ultimi sono dolci, abbastanza larghi (5/6) inizialmente setosi per poi nel finale asciugare un pò la gengiva superiore. Abbastanza lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale di violetta. Vino piacevole che a mio avviso avrebbe avuto bisogno di un pò più di struttura.

(90/100)

IL POGGIONE

Rosso di Montalcino, annata 2019

Manto rosso rubino con trame porpora. Olfatto con profumi di ciliegia, menta, eucalipto, pepe nero, intensi di noce moscata, cioccolata al latte, rosmarino, alloro, cuoio, violetta, per terminare con sussurri di canfora. Al palato si gode una ciliegia croccante. Il corpo è medio ed il vino è ben equilibrato con la massa alcoolica messa a tacere dalla freschezza e dai tannini. Questi ultimi sono dolci, abbastanza larghi (5/6++), inizialmente vellutati per poi asciugare un pò la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza gustativa. (90/100)

FATTORIA LA GERLA

Rosso di Montalcino, annata 2019

Colore rosso granato. Olfatto non vario ed incentrato molto sulla nota fruttata di ciliegia candita seguita da lievi note boisé e da note balsamiche di anice stellato. Al palato ha un corpo medio ed il vino è ben equilibrato con asse freschezza-alcool-tannino in armonia. I tannini sono dolci, abbastanza larghi (5/6) e vellutati. Lunga è la sua persistenza gustativa ma con finale di ciliegia candita. A mio avviso al momento della vendemmia le uve erano troppo mature. (86/100)

IL MARRONETO - IGNACCIO

Rosso di Montalcino, annata 2018

Mantello rosso rubino con fine bordo rosa cipolla. Profumi di ciliegia, pomodori pelati, pepe nero, noce moscata, gas gpl, mobile di sagrestia, incenso, conserva di pomodoro, guscio duro di mandorla, lievi di cannella, buccia di arancia strizzata, lievi di vaniglia, di cioccolato e di ruggine. Al gusto è sapido, ha corpo medio e un piacevole sapore di ciliegia. Vino perfettamente equilibrato e fresco e i tannini che dominano completamente, la massa alcoolica. I tannini sono dolci, fini, abbastanza larghi (5/6) e setosi. Lunga persistenza gustativa con iniziale lieve sapore di legno vecchio e di dolcezza, superati da sensazioni floreali di violetta. Bella e piacevole beva grazie anche alla generosa freschezza. **(92/100)**



RIDOLFI

Rosso di Montalcino, annata 2018

Rosso rubino con bordo granato. Dal bicchiere si diffondono profumi di nocciolina tostata, menta, eucalipto, lievi di cuoio biondo per terminare con sentori di pelle in fine lavorazione di conceria e di amido di riso bollito. Il corpo è medio non particolarmente strutturato, sapido e minerale, con sapore di nocciolina tostata già sentita all'olfatto. Asse acidità alcool e tannini in perfetto equilibrio. I tannini sono dolci, abbastanza larghi (5/6--) inizialmente vellutati per poi asciugare, lievemente, la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza aromatica intesa.

(90/100)

SAN GIORGIO CIAMPOLETO

Rosso di Montalcino, annata 2019

Veste rosso rubino abbastanza intenso. Al naso si sentono profumi di ciliegia un pò matura, pelle lavorata, grafite, menta, eucalipto e cuoio. Al palato ha un corpo medio sufficiente. Vino con massa alcoolica impercettibile grazie alla freschezza ed ai tannini. Questi ultimi sono dolci, abbastanza larghi (5/6+) inizialmente vellutati per poi nel finale asciugare un pò la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza gustativa con una iniziale lieve sensazione amarina coperta poi in parte da una piacevolissima ciliegia.

(89/100)

SAN POLO

Rosso di Montalcino, annata 2019

Veste rosso granato. All'esame olfattivo si percepiscono profumi di menta, eucalipto, ciliegia, castagne bollite con finocchio selvatico per proseguire con note verdi che ricordano il geranio. In bocca si percepisce un corpo medio ed un sapore di ciliegia, un pò candita. Il corpo è medio ed il vino ha un buon equilibrio tra alcool e freschezza mentre i tannini sono abbastanza dolci, ma non troppo larghi (4/6++) e vellutati. Lunga è la sua persistenza gustativa con il perdurare del sapore di ciliegia evoluta, un pò candita.

(87/100)

TALENTI

Rosso di Montalcino, annata 2019

Colore rosso granato. Dal bicchiere si innalzano profumi di ciliegia un pò matura, menta, eucalipto, sella di cuoio e di noce moscata. Il corpo è medio, fine ed elegante. La bocca è inondata dal sapore di ciliegia rossa dosatamente matura. Il vino è ben equilibrato con la massa alcoolica in sotto tono rispetto alla piacevole freschezza e ai tannini. Questi ultimi sono dolci, abbastanza larghi (5/6--) e vellutati. Lunga è la sua persistenza gustativa e piacevole è la sua beva. (91/100)

UCCELLIERA

Rosso di Montalcino, annata 2019

Abito rosso granato chiaro. Profumi di ciliegia un pò matura, camomilla, menta, eucalipto, pelle lavorata, lievi di pepe nero, noce moscata, pomodori pelati e bastoncino duro di zucchero. Bocca piacevole vino con corpo medio fine. Buona sapidità e sapore di ciliegia. L'asse gustativo alcool, freschezza e tannini virano verso le ultime due rendendo in vino ben equilibrato. I tannini sono dolci, setosi, ed abbastanza larghi (5/6++). Lunga è la sua persistenza gustativa. Piacevole beva.

(92/100)

VAL DI SUGA

Rosso di Montalcino, annata 2019

Veste rosso granato con fine bordo aranciato. Naso fatto di profumi di ciliegia un pò matura seguiti da menta, eucalipto, lavanda, lievi di pepe nero e noce moscata, compaiono poi lievi note verdi, che ricordano il geranio, che sono mitigate da soffi di tartufo nero. Il corpo è medio sufficiente ed il palato è soddisfatto da una piacevole ciliegia. La freschezza, con l'aiuto del tannino, non fa sentire neppure minimamente la massa alcoolica. I tannini sono dolci, abbastanza larghi (5/6), inizialmente setosi per poi asciugare, lievemente, la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza gustativa intensa. Disturba un pò la lieve presenza all'olfatto del geranio. Sicuramente il vino è migliore al gusto che all'olfatto.

(89/100)

Sintesi dei 1011110 Sel. Della Della Sel. Della Sel.

Brunello di Montalcino Riserva

POGGIO DI SOTTO, Brunello di Montalcino Riserva, annata 2015	100
CASTELLO DI BANFI, Poggio alle Mura, Brunello di Montalcino Riserva, annata 2016	100
CANALICCHIO DI SOPRA, Brunello di Montalcino Riserva, annata 2015	100
CIACCI PICCOLOMINI D'ARAGONA, Brunello di Montalcino "PIANROSSO" Riserva, annata 2015	100
CASTELLO DI BANFI, POGGIO ALL'ORO, Brunello di Montalcino Riserva, annata 2015	100
IL POGGIONE, PAGANELLI, Brunello di Montalcino Riserva, annata 2015	100
LA FORTUNA, Brunello di Montalcino Riserva, annata 2015	100
RIDOLFI, MERCATALE, Brunello di Montalcino Riserva, annata 2015	100
TALENTI, PIAN DEL CONTE, Brunello di Montalcino Riserva, annata 2015	100
LE CHIUSE, DIECIANNI, Brunello di Montalcino Riserva, annata 2013 (anteprima)93-95/1	100
BARICCI, Brunello di Montalcino Riserva, annata 2015	100
CAPARZO, Brunello di Montalcino Riserva, annata 201593/1	100
CAPRILI, Brunello di Montalcino Riserva, annata 2015	100
CASTELLO DI BANFI, Poggio alle mura, Brunello di Montalcino Riserva, annata 2015	100
COL D'ORCIA, POGGIO AL VENTO, Brunello di Montalcino Riserva, annata 2013	100
COLLEMATTONI, V. FONTELONTANO, Brunello di Montalcino Riserva, annata 2015	100
PODERE BRIZIO, Brunello di Montalcino Riserva, annata 2015	100
RENIERI, Brunello di Montalcino Riserva, annata 2015	100
ROBERTO CIPRESSO, Brunello di Montalcino Riserva, annata 2015	100
FERRERO, Brunello di Montalcino Riserva, annata 201592/1	100
LE MACIOCHE, Brunello di Montalcino Riserva, annata 2015	100
ALTESINO, Brunello di Montalcino Riserva, annata 2015	100
DONATELLA CINELLLI COLOMBINI, Brunello di Montalcino Riserva, annata 2015	100
FRANCO PACENTI, Brunello di Montalcino Riserva, annata 201591/1	100
CORTE PAVONE, ANEMONE AL SOLE, Brunello di Montalcino Riserva, annata 2015	100
LISINI, Brunello di Montalcino Riserva, annata 2015	100
SESTA DI SOPRA, Brunello di Montalcino Riserva, annata 201590/1	100
UCCELLIERA, Brunello di Montalcino Riserva, annata 2015	100
LA MAGIA, Brunello di Montalcino Riserva, annata 2015	100
LA PODERINA, Brunello di Montalcino Riserva, annata 2015	100
PIAN DELLE VIGNE, VIGNETO FERROVIA, Brunello di Montalcino Riserva, annata 2015	100
POGGIO LANDI, Brunello di Montalcino Riserva, annata 2015	100
SAN POLO, Brunello di Montalcino Riserva, annata 2015	100

Brunello di Montalcino

IL MARRONETO, MADONNA DELLE GRAZIE, Brunello di Montalcino, annata 2016	. 99/100
FATTORIA DI ARGIANO, Brunello di Montalcino "Vigna del Suolo", annata 2016	. 98/100
CASANOVA DI NERI, CERRETALTO, Brunello di Montalcino, annata 2015	. 96/100
CASANOVA DI NERI, TENUTA NUOVA, Brunello di Montalcino, annata 2016	. 96/100
IL MARRONETO, Brunello di Montalcino, annata 2016	. 96/100
RIDOLFI, Brunello di Montalcino, annata 2016	. 96/100
FATTORIA DI ARGIANO, Brunello di Montalcino "Vigna del Suolo", annata 2015	. 95/100
FATTORIA DI ARGIANO, Brunello di Montalcino, annata 2016	. 95/100
COL D'ORCIA, Vigna Nastagio, Brunello di Montalcino, annata 2015	. 95/100
IL POGGIONE, Brunello di Montalcino, annata 2016	. 95/100
CIACCI PICCOLOMINI D'ARAGONA, Brunello di Montalcino Pianrosso, annata 2016	94/100
COL D'ORCIA, Brunello di Montalcino, annata 2016	. 94/100
LA FORTUNA, Giobi, Brunello di Montalcino, annata 2016	94/100
LE CHIUSE, Brunello di Montalcino, annata 2016	. 94/100
RENIERI, Brunello di Montalcino, annata 2016	. 94/100
CASANOVA DI NERI, Brunello di Montalcino annata 2016.	. 93/100
CIACCI PICCOLIMINI D'ARAGONA, Brunello di Montalcino, annata 2016	. 93/100
CORTONESI, Brunello di Montalcino, annata 2016	. 93/100
PIAN DELLE VIGNE, Brunello di Montalcino, annata 2016.	. 93/100
POGGIO DI SOTTO, Brunello di Montalcino, annata 2016.	. 93/100
RIDOLFI, DONNA REBECCA, Brunello di Montalcino, annata 2016	. 93/100
SAN POLO, Brunello di Montalcino, annata 2016	. 93/100
TALENTI, Brunello di Montalcino, annata 2016.	. 93/100
TENUTE SILVIO NARDI, Brunello di Montalcino, annata 2016	. 93/100
UCCELLIERA, Brunello di Montalcino, annata 2016.	
CASTELLO DI ROMITORIO, Brunello di Montalcino, annata 2016.	
FATTOI, Brunello di Montalcino, annata 2016.	. 92/100
LA FORTUNA, Brunello di Montalcino, annata 2016	. 92/100
SAN GIORGIO, Ugolforte, Brunello di Montalcino, annata 2016	. 92/100
VILLA POGGIO SALVI, Pomona, Brunello di Montalcino, annata 2016	
LE MACIOCHE, Brunello di Montalcino, annata 2016	
PODERE BRIZIO, Brunello di Montalcino, annata 2016	
TENUTA LA FUGA, Brunello di Montalcino, annata 2016	91/100
VAL DI SUGA, Vigna Spuntali, Brunello di Montalcino, annata 2016	91/100
CASTIGLION DEL BOSCO, Brunello di Montalcino, annata 2016	90/100
COLLEMATTONI, Brunello di Montalcino, annata 2016	. 90/100
DONATELLA CINELLI COLOMBINI, Brunello di Montalcino, annata 2016	. 90/100
FERRERO, Brunello di Montalcino, annata 2016	90/100
LA GERLA, Brunello di Montalcino, annata 2016	90/100
MASTROJANNI, Brunello di Montalcino, annata 2016	. 90/100
POGGIO ANTICO, Brunello di Montalcino, annata 2016	. 90/100
POGGIO LANDI, Brunello di Montalcino, annata 2016	. 90/100
ROBERTO CIPRESSO, Brunello di Montalcino, annata 2016	. 90/100
TASSI DI FRANCI FRANCA, Brunello di Montalcino, annata 2016	. 90/100
FANTI, Brunello di Montalcino, annata 2016	. 89/100
LISINI, Brunello di Montalcino, annata 2016	. 89/100
PIANCORNELLO, Brunello di Montalcino, annata 2016	. 89/100
SESTA DI SOPRA, Brunello di Montalcino, annata 2016	. 89/100
LA RASINA, Brunello di Montalcino, annata 2016	. 88/100
MADONNA NERA, Brunello di Montalcino, annata 2016	. 88/100
PODERE LE RIPI, CIELO D'ULISSE, Brunello di Montalcino, annata 2016	. 88/100
SESTI, Brunello di Montalcino, annata 2016	. 88/100
PININO, Brunello di Montalcino, annata 2016	. 87/100
LA PODERINA Pruncillo di Montaloino, annota 2016	26/100

Rosso di Montalcino

CASANOVA DI NERI, Giovanni Neri, Rosso di Montalcino, annata 2019	96/100
IL MARRONETO, Ignaccio, Rosso di Montalcino, annata 2018	92/100
TENUTA DI ARGIANO, Rosso di Montalcino, annata 2019	92/100
UCCELLIERA, Rosso di Montalcino, annata 2019	92/100
CANALICCHIO DI SOPRA, Rosso di Montalcino, annata 2019	91/100
CIACCI PICCOLOMINI D'ARAGONA, Rossofonte, Rosso di Montalcino, annata 2018	91/100
COL D'ORCIA, Banditella, Rosso di Montalcino, annata 2018	91/100
COL D'ORCIA, Rosso di Montalcino, annata 2019	91/100
TALENTI, Rosso di Montalcino, annata 2019	91/100
CASANOVA DI NERI, Rosso di Montalcino, annata 2019	90/100
CASTELLO DI BANFI, Poggio alle Mura, Rosso di Montalcino, annata 2018	90/100
IL POGGIONE, Rosso di Montalcino, annata 2019	90/100
LA FORTUNA, Rosso di Montalcino, annata 2019	90/100
LE CHIUSE, Rosso di Montalcino, annata 2019	90/100
POGGIO DI SOTTO, Rosso di Montalcino, annata 2018	90/100
RIDOLFI, Rosso di Montalcino, annata 2018	90/100
BARICCI, Rosso di Montalcino, annata 2019	89/100
CASTELLO DI BANFI, Rosso di Montalcino, annata 2019	89/100
CIACCI PICCOLOMINI D'ARAGONA, Rosso di Montalcino, annata 2019	89/100
PIAN DELLE VIGNE, Rosso di Montalcino, annata 2019	89/100
POGGIO ANTICO, Rosso di Montalcino, annata 2019	89/100
SAN GIORGIO, CIAMPOLETO, Rosso di Montalcino, annata 2019	89/100
VAL DI SUGA, Rosso di Montalcino, annata 2019	89/100
CANTINA CAPRILI, Rosso di Montalcino, annata 2019	88/100
FERRERO, Rosso di Montalcino, annata 2019	88/100
SAN POLO, Rosso di Montalcino, annata 2019	87/100
FATTORIA LA GERLA. Rosso di Montalcino, annata 2019.	86/100





supplemento al n. 33 anno X, gennaio-giugno 2021

direttore responsabile

Andrea Cappelli cappellipress@libero.it

capo redattore

Alessandro Ercolani

direttore artistico

Paolo Rubei

in redazione

Cornelia Miron

testi di

Paolo Baracchino info@paolobaracchino.com

fotografia

Bruno Bruchi

coordinamento editoriale

Mario Papalini



amministrazione e ufficio pubblicità



Via Circonvallazione Nord 4, 58031 Arcidosso (Gr) Tel. e Fax 0564 967139

www.cpadver-effigi.com - cpadver@mac.com

Spedizione in abbonamento postale 45% – art.2 comma 20/b, legge 552/96

Filiale di Grosseto – contiene I.P. garanzia di riservatezza per gli abbonati in ottemperanza alla legge 675/96

(tutela dati personali)

Per abbonamenti rivolgersi alla redazione

Regisrazione n. 3 2012 presso il registro stampa del Tribunale di Grosseto

in copertina
Una panoramica dell'antico borgo medievale di Montalcino

www.oinosviveredivino.it





