

[HOME](#) [CHI SIAMO](#) [PARTNER](#) [NEWSLETTER](#)



FOOD & WINE

BRUNELLO DI MONTALCINO: PERLA TOSCANA



AIS MILANO · 29 LUGLIO 2016

♥ 0 👁 620 ➦ 0



Brunello-Montalcino_AIS-Milano_MilanoPlatinum

Brunello di Montalcino: perla toscana



*In collaborazione con **AIS Milano**.*

Il Brunello di Montalcino acquisisce la Denominazione di Origine Controllata e Garantita nel 1980 e può essere prodotto solo con uve sangiovese, localmente denominato "brunello", coltivate in vigneti ubicati nell'omonimo comune di Montalcino, in provincia di Siena.

Il territorio di produzione è racchiuso dai quattro principali fiumi della provincia di Siena e dista

circa 40 chilometri dal mare. Solo il 15% circa del territorio (3500 ettari) è dedicato alla coltura della vite.

Le condizioni climatiche, gli effetti del mare e in particolare delle sue brezze, il susseguirsi delle variazioni altimetriche dei terreni nonché la composizione dei suoli rendono possibile la divisione del sia pur piccolo territorio del comune di Montalcino in quattro aree omogenee che producono vini con caratteristiche gustative differenti.

È possibile individuare dunque un'area Nord, Nord/Est che produce vini caratterizzati da profumo e forza, un'area Ovest con un clima più caldo e ventilato che dona vini con buona mineralità e sapidità per una spiccata serbevolezza. L'area a Est della collina di Montalcino ha temperature più fredde e i suoi vini necessitano di una lenta maturazione, che con l'ausilio di buoni tannini, risultano essere ideali per il lungo invecchiamento. Infine nella zona Sud i vini mostrano una spiccata forza alcolica e una migliore fruibilità nel primo periodo di evoluzione.

La nascita del Brunello di Montalcino, così come lo conosciamo ora, può essere ricondotta agli anni '80 del XIX secolo, quando Ferruccio Biondi Santi inizia un progetto enologico, che oggi potremmo definire moderno, attorno a un clone di sangiovese grosso che ha selezionato.

Crea dunque un vino prodotto con un solo vitigno, replicato con selezione massale, contiene le rese per ettaro e definisce un periodo di maturazione in legno.

Ne ottiene un vino d'élite per un target alto di consumatori, un vino che poteva concorrere con altri di ben più note regioni come ad esempio la Borgogna.

Da quel momento in poi il Brunello colleziona innumerevoli successi in manifestazioni internazionali; la vera svolta avverrà però soltanto circa un secolo dopo, quando la famiglia Mariani, con l'etichetta Castello Banfi, inizierà la distribuzione di questa perla enologica italiana in tutto il mondo.

Il disciplinare di produzione prevede che il Brunello di Montalcino debba maturare in contenitori di legno di rovere di qualunque dimensione per un minimo di 24 mesi e in bottiglia per almeno altri 4, e può essere messo in commercio dopo 5 anni dall'anno della vendemmia. La menzione "riserva" viene concessa qualora il vino sia immesso al consumo dopo sei anni sempre con un minimo di 24 mesi in legno di rovere e almeno 6 in bottiglia.

Di colore rosso granato vivace, al naso sprigiona sentori di piccoli frutti rossi anche in confettura e di sottobosco cui si uniscono le note di legno aromatico e di vaniglia tipiche dell'affinamento in rovere. In bocca si presenta elegante e di buon nerbo con tannini moderati ed una grande persistenza gusto olfattiva.

Da bersi a una temperatura di circa 18 °C in ampi calici, così da poterne apprezzare la struttura aromatica, si abbina perfettamente a piatti di carni rosse e selvaggina anche accompagnati da funghi e tartufo. Anche formaggi stagionati trovano nel Brunello di Montalcino un ottimo compagno di tavola.

a cura di *Paolo Valente*

In collaborazione con **AIS Milano**.



THE AUTHOR



AIS MILANO

L'Associazione Italiana Sommelier è stata fondata il 7 luglio 1965.

Il 6 aprile 1973, con decreto n° 539 del Presidente della Repubblica, ha ottenuto il riconoscimento giuridico dello Stato, Socio Fondatore e Membro della Worldwide Sommelier Association.



CERCA

CERCA

ISCRIVITI ALLA NEWSLETTER

