



DEGUSTAZIONE

Val di Suga, tre espressioni di Brunello



di **Paolo Valente** pubblicato il 6 dicembre 2023

Val di Suga ha intrapreso un percorso che ormai dura da più di dieci anni volto alla valorizzazione delle molte sfaccettature di un territorio che, troppo spesso e sbrigativamente, si ritiene unitario e omogeneo: **Montalcino**. Le grandi differenze nella composizione dei vari suoli e la varietà dei microclimi influiscono significativamente sui vini che ne derivano e rendono la Denominazione un unicum nel panorama vitivinicolo italiano e non solo.

L'occasione per apprezzare l'evoluzione nel tempo di queste diverse espressioni si è presentata in concomitanza con "*Benvenuto Brunello 2023*" attraverso una tripla verticale dei cru di Val di Suga. Un percorso lungo 10 anni scandito da quattro assaggi: la 2009, poi la 2010, la 2016 e l'ultima annata, la 2019.

La scelta delle annate, come spiega **Alberto Lonardi**, COO della Tenuta oltre che novello Master of Wine, è avvenuta partendo dalle caratteristiche climatiche delle annate; sono state scelte le annate con il numero più basso di giorni con temperatura inferiore ai 30°.

Se la storia di Val di Suga ha come filo conduttore l'attenzione ai differenti territori, alla parcellizzazione, e alla produzione di vini riconoscibili per le loro caratteristiche, dal 1994, con l'ingresso nella proprietà del **gruppo Angelini**, il progetto ha avuto nuovo slancio fino a concretizzarsi e definirsi con l'entrata in azienda di Andrea Lonardi.

DEGUSTAZIONE

Brunello di Montalcino Docg Vigna del Lago

È il vigneto prospiciente la cantina, in zona Val di Cava a nord-est di Montalcino. Cinque ettari affacciati su un piccolo lago a 280 metri di altitudine. Il suolo, prevalentemente argilloso, e il clima continentale con inverni rigidi ed estati calde, conferiscono a questo Brunello grande eleganza. Dal colore scarico, si caratterizza per un profilo aromatico ricco di fresche note agrumate, di chinotto e mandarino. Teso e sottile in bocca diviene energico grazie al tannino e alla sapidità. Matura per 24 mesi in botti di rovere di Slavonia da 40 hl e per 6 mesi in cemento.

2009



Accenni tostati e un tannino sottile con freschezza ben presente delineano un vino che fa dell'eleganza e non della potenza la sua arma vincente.

2010



Un grande equilibrio e una piacevole persistenza caratterizzano questo vino dal tannino elegante; l'acidità ritorna in bocca con ricordi di frutta matura e fiori appassiti.

2016



Spicca la freschezza di frutta croccante. Asciutto, dal tannino presente ma evoluto e dalla buona persistenza.

2019



Ottima espressione dell'annata con sentori di frutta nera, matura. Un tannino definito ed equilibrato e perfettamente integrato con l'acidità.

Brunello di Montalcino Docg Poggio al Granchio

L'altitudine è più elevata, siamo tra i 320 e i 380 metri a sud-est del capoluogo, dove il clima è più caldo, riparato dai venti dal Monte Amiata, ma con forti sbalzi termici giorno/notte. Il suolo è costituito da quello che in Toscana viene denominato Galestro, un terreno di origine pleistocenica ricco di depositi a tessitura fine, argille, depositi marini e rocce arenarie, quarzo-calcaree in strati; è uno dei suoli migliori per la coltivazione del Sangiovese. Il Brunello di Poggio al Granchio regge bene allo scorrere del tempo; complesso al naso marcato dalla frutta e da accenni carnosì e ferrosi; al sorso è fresco e sapido e con un tannino deciso. Matura per 24 mesi in botti da 60 hl di rovere francese e per 6 mesi in cemento.

2009



Scuro e riservato, frutta nera, inchiostro, spezie quasi piccanti per un vino dall'ottimo equilibrio ed eleganza che ha retto perfettamente allo scorrere del tempo.

2010



La maggiore struttura e un tannino ben integrato nel corpo lo rendono un vino pieno e dai riflessi della frutta matura ancora croccante.

2016



Dal tannino maggiormente astringente, risulta sottile nel centro bocca; note di frutta in evoluzione e finale asciutto.

2019



Un vino di carattere con le note rosse in evidenza e un tannino delicato. Colore particolarmente luminoso e finale succulenza.

Brunello di Montalcino Docg Vigna Spuntali

Vino punto di riferimento dell'azienda. È una selezione presente fin dal 1988 creata pochi anni dopo la fondazione della Tenuta. Un vigneto a 300 metri di altitudine a Sud-Ovest di Montalcino che guarda verso il mare e l'isola d'Elba. Aria calda e vicinanza di boschi creano un microclima unico; le piante affondano le radici in uno dei terreni più antichi della Denominazione con sabbie da degradazione di pietra forte, la roccia dalla quale si erge il paese di Montalcino.

Qui il sangiovese si esalta nei tratti dell'arancia candita, con un sorso dal tannino vellutato e dal buon volume senza essere appesantito dalla struttura. Calore ed energia in un finale sapido e succoso. Matura per 6 mesi in barrique di rovere francese e in botti ovali da 25 hl di legno austriaco e per altri 3 mesi in cemento.

2009



Dalla grande eleganza, si mostra come un connubio tra fragranza e struttura. Un finale che rimanda alle note del vermouth.

2010



Raffinato ed elegante, riunisce in sé volume e leggerezza.

2016



Un'ottima espressione dalla quale emergono note nere di frutta matura, di inchiostro. Tannino presente ma dalla grande eleganza.

2019



Emergono ancora le note scure con un tannino ben svolto. Un vino rigoroso ed elegante, decisamente giovane.

<https://www.jamesmagazine.it/wine/val-suga-tre-espressioni-brunello/>