

OSTERIA LE TERME & URANO CUIPISTI

Approfondimenti Divini

Montalcino vs Montepulciano

Mercoledì 12 Febbraio

Siamo in provincia di Siena.

Vitigno: Sangiovese nei biotipi *sangiovese grosso* (Montalcino) e *prugnolo gentile* (Montepulciano).

Le diversità: sono tutte nel disciplinare di produzione.

- a) Brunello: solo monovitigno e periodi di affinamento lunghi;
- b) Nobile: assemblaggio di vitigni diversi e periodo di affinamento più corto.

Importante l'idro-clima:

Montalcino: fiumi Orcia, Asso ed Ombrone

Montepulciano: Orcia e Lago Trasimeno

Termo-regolatore per entrambi: Monte Amiata

- **Brunello di Montalcino** è una DOCG riservata ad alcuni vini prodotti nel territorio di Montalcino, comune nella Toscana sud-orientale in provincia di Siena. È considerato tra i più longevi vini rossi italiani. La zona di produzione è interamente iscritta nel territorio del comune di Montalcino; ha una superficie complessiva di *243,62 chilometri quadrati*, è delimitata dalle valli *dei fiumi Orcia, Asso e Ombrone* e si sviluppa altimetricamente dai *120 m.s.l.m. lungo i fiumi fino ai 650 metri a ridosso del Poggio Civitella*. Il clima è **mediterraneo, tendenzialmente asciutto**. Tecniche di produzione Le uve e il vino possono essere declassate alla DOC Rosso di Montalcino. Nel corso della vendemmia si può compiere una cernita delle uve. Nel corso dell'affinamento **si potrà tenere il 6% del vino in contenitori diversi**, da usare esclusivamente per le colmature. Le operazioni di vinificazione, conservazione,

invecchiamento in legno, affinamento in bottiglia ed imbottigliamento devono essere **effettuate esclusivamente nella zona di produzione**. Le bottiglie devono essere di tipo bordolese, in vetro scuro e chiuse con tappo di sughero monopezzo. **Brunello: cinque anni, di cui almeno due in botti di rovere e almeno quattro mesi in bottiglia; Riserva sei anni, di cui almeno due in botti di rovere e almeno sei mesi in bottiglia.**

- La denominazione di origine **Vino Nobile di Montepulciano DOCG** è riservata ai vini rosso e rosso riserva, ottenuti a partire da uve del vitigno Sangiovese (appartenenti soprattutto al biotipo noto come **Prugnolo gentile**) per almeno **il 70% e per max. 30% di uve di vitigni a bacca nera e a bacca bianca (max.5%) esclusi i vitigni aromatici ad eccezione della Malvasia Bianca Lunga** e autorizzati per la coltivazione nella regione Toscana. Tra i vitigni complementari si sono nel tempo individuate diverse varietà ad uva nera, sia **autoctoni (Canaiolo nero, Mammolo) che internazionali**, in grado di esaltare le potenzialità del territorio e del vitigno base. La zona del Vino Nobile ricade interamente nel comune di Montepulciano, in provincia di Siena. Tutto il territorio adibito alla produzione del Vino Nobile di Montepulciano è **compreso nell'area collinare da 250 a 600 metri di altitudine**. Il Vino Nobile di Montepulciano DOCG **deve essere sottoposto ad un periodo di affinamento di almeno due anni, dei quali almeno uno in recipienti di legno. Il Vino Nobile di Montepulciano riserva DOCG deve essere sottoposto ad un periodo di affinamento di almeno tre anni di cui min. uno in recipienti di legno e 6 mesi di in bottiglia**. Il Vino Nobile di Montepulciano DOCG si presenta di colore rosso rubino intenso, tendente al granato con l'invecchiamento. Ha un profumo intenso ed a volte etereo, con caratteristiche note fruttate di amarena, floreali di viola) e speziate. Al palato è molto strutturato, equilibrato ed elegante, con una tannicità piuttosto marcata che contribuisce alla buona longevità del vino.

1. **Rosso di Montepulciano Prugnolo 2022 Boscarelli. Prugnolo Gentile 92%, Mammolo 8%. Giudicato dai presenti come ultimo: ottavo**

Boscarelli è una piccola azienda di famiglia. Da Cinquant'anni presente sul territorio cercando di trarre il meglio dallo splendido Terroir offerto dalle campagne intorno a Montepulciano. ***Al calice si presenta di colore rosso rubino. Al naso diffonde sentori di fiori e di frutta, in particolare si ricordano i frutti di bosco maturi. Al sorso denota freschezza e corposità, con una chiusura fruttata.***

Il mio giudizio: un Rosso (Doc) di facile beva. Buono voto 86/100

2. Rosso di Montalcino 2021 Fattoi. Sangiovese 100%. Giudicato dai presenti sesto

Di pronta beva, ottenuto da uve Sangiovese Grosso in purezza. Zona di produzione Parte Sud del territorio del Comune di Montalcino. Terreno Sabbie e argille plioceniche, di ottima esposizione. Altitudine 350 metri s.l.m. Fermentazione in vasche di acciaio inox, temperatura di fermentazione di 25-28°. Macerazione per 15-20 giorni. Maturazione parte in vasca, parte in botti. Affinamento in bottiglia per minimo 3 mesi. Azienda agricola con sede a sud del comune di Montalcino dove i fiumi Ombrone e Orcia si incontrano. La gestione è familiare e tutto viene controllato nel dettaglio dalla campagna alla cantina. Dei 70 ettari di superficie aziendale, 9 sono coltivati a vigneto per la produzione di vino Brunello e Rosso di Montalcino, 5 occupati da un antico oliveto e il restante per la maggior parte da bosco e coltivazioni di frumento. La posizione dei vigneti, influenzati dai venti provenienti dal mare, consente una maturazione ottimale delle uve permettendo alla famiglia Fattoi di produrre 20.000 bottiglie di Brunello di Montalcino DOCG, di rara tipicità e pienezza, e 25.000 di Rosso di Montalcino DOC.

Il mio giudizio: un Rosso di buon livello. Voto 88/100

3. Vino Nobile di Montepulciano 2021 La Braccasca. 90% Sangiovese Grosso, 10% Merlot. Giudizio dei presenti: quinto.

La Marchesi Antinori ha cominciato a investire in questa zona agli inizi degli anni '90. Le uve, raccolte separatamente per varietà, sono state diraspate e pigiate in modo soffice e trasferite in serbatoi di acciaio inox dove si è svolta la fermentazione alcolica a una temperatura controllata di 25-28 °C. La macerazione, protrattasi per 7-10 giorni, è stata gestita in modo controllato con interventi volti a esaltare la struttura, estraendo solo i tannini più dolci. Il vino ottenuto è stato trasferito in botti grandi, dove ha avuto luogo la

fermentazione malo-lattica e dove, dalla primavera successiva alla vendemmia, ha iniziato il processo di maturazione della durata di circa 12 mesi. A seguito dell'imbottigliamento, avvenuto nella primavera del 2023, il vino ha affrontato un ulteriore affinamento in bottiglia prima di uscire sul mercato a primavera 2024. La Braccasca Nobile di Montepulciano ***si presenta di un colore rosso rubino con riflessi brillanti. Al naso mostra note di ciliegia, amarena e sfumature di arancia sanguinella accompagnate da piacevoli sensazioni di vaniglia. Al palato è energico, con tannini morbidi e vellutati. Lungo e persistente il finale, contraddistinto da sentori di arancia sanguinella e vaniglia.***

Il mio giudizio: un Nobile fatto bene. Ottimo, voto 89/100

**4. Brunello di Montalcino 2018 Ciacci Piccolomini d'Aragona. Sangiovese 100%
Giudizio dei presenti: quarto**

Colore rosso rubino tendente al granato. Note di frutta a bacca rossa sono avvolte da una leggera speziatura; al gusto è caldo, abbastanza morbido e molto equilibrato. Vino di corpo con tannini moderatamente pronunciati e lunga persistenza gusto-olfattiva. Il Brunello di Montalcino della Cantina Ciacci Piccolomini D'Aragona è prodotto con uve 100% Sangiovese coltivate presso i vigneti aziendali situati presso il Parco della Val d'Orcia. Dopo la vendemmia manuale, le uve accuratamente selezionate vengono poste in vasche di acciaio inox e cemento a temperatura controllata; l'invecchiamento ha luogo in botti di rovere di Slavonia per più di 2 anni con un successivo affinamento in bottiglia di più di 8 mesi. L'azienda Ciacci Piccolomini d'Aragona nasce nel 1983 e oggi è nelle mani di Paolo Bianchini e di sua sorella Lucia che, insieme all'enologo Paolo Vagaggini, producono vini di grande qualità. La proprietà si estende per 40 ettari, su terreni scistosi e marnosi coltivati con più varietà. La maggior parte delle vigne sono di Sangiovese, anche se alcune parcelle sono destinati a varietà francesi, come il Merlot, il Syrah e il Cabernet Sauvignon.

Il mio giudizio: a dire il vero mi aspettavo di più. Ottimo, voto 88/100

5. Vino Nobile di Montepulciano Riserva 2019 Crociani. Sangiovese, Mammolo, Canaiolo Nero. Giudizio dei presenti: sesto ex-quo

Fermentazione in tonneau di 500 litri dove ha svolto la fermentazione malolattica ed iniziato il periodo di affinamento della durata di circa 18 mesi.

Colore rosso rubino intenso, al naso di presentano note di frutta rossa e spezie che si uniscono a sentori di china e tabacco. Balsamico, Floreale, Fruttato, Speziato, Tostato Al palato entra dolce e pieno con tannini vibranti che accompagnano la degustazione. Intenso il retrogusto dove ritornano le note già percepita al palato. Finale lungo e persistente.

Il mio giudizio: Ottimo voto 88/100

6. Brunello di Montalcino 2018 Madonna Nera. Giudizio dei presenti: Terzo

Note di degustazione: ***Alla vista rosso rubino intenso con riflessi violacei. Al naso presenta note fruttate more lamponi prugne mature. Primi sentori di confetture. Ricordi di spezie e cuoio a chiudere. Al palato si presenta di buon corpo morbido ma allo tempo stesso leggero*** Vinificazione: In contenitori di acciaio Inox a temperatura controllata Affinamento: matura in Tonneaux di rovere francese di primo e secondo passaggio da 5-7 hl per 30 Mesi Sei ettari a vigneto (due dei quali situati nella zona dell'Abbazia di Sant'Antimo) per questa piccola realtà produttiva di Montalcino - ad arricchire un quadro che trova proprio in queste cantine di dimensioni ridotte uno dei suoi punti di forza - nata nel 2006 per volere della famiglia Borgogni, che è posta sul versante nord dell'areale di Montalcino, in località "La Madonna". Un'azienda dallo stile decisamente moderno, fatto di generose estrazioni e un uso non secondario dei legni di affinamento di provenienza francese.

Il mio giudizio: Ottimo, voto 88/100

7. Vino Nobile di Montepulciano Antica Chiusina 2013 Fattoria del Cerro. Giudicato dai presenti come PRIMO in assoluto.

Rosso rubino alla vista, con unghia leggermente granata. Prugna matura e marasca aprono l'olfattiva, che poi si sviluppa su sentori di cannella, resina, tabacco e chiodi di garofano. Complesso in degustazione, caldo e corposo, caratterizzato da una fitta trama tannica e da una buona persistenza. Dai vigneti di Acquaviva di Montepulciano arriva il Vino Nobile di Montepulciano

DOCG “Antica Chiusina”, prodotto dalle Tenute del Cerro. Riposa un anno in barrique di rovere francese e affina sei mesi in bottiglia. Elegante e gradevole al naso, pieno e di carattere al palato: armonizza alla perfezione la componente fruttata con i sentori terziari rilasciati dal legno. **È un bel Vino Nobile.** Nata nel 1978 come impresa dedicata agli investimenti in agricoltura, e appartenente al Gruppo Unipol, nel corso degli anni le Tenute del Cerro sono divenute una realtà cresciuta nel pieno rispetto dei valori che da sempre la contraddistinguono. Un’impresa in cui l’agricoltura viene intesa nella sua accezione più nobile, e che riesce a qualificare ogni cantina scoprendone e valorizzandone le caratteristiche uniche.

Il mio giudizio: sicuramente un gran bel vino. Eccellente, voto 90/100

8. Brunello di Montalcino 2012 La Poderina. Fattoria del Cerro. Giudicato dai presenti come Secondo.

Rosso rubino intenso con riflessi granata e profumi concentrati, avvolgenti, eterei, con note di amarena, frutti di bosco e vaniglia. Il sapore è deciso, piuttosto tannico in gioventù, morbido e persistente, di grande equilibrio. Il

Brunello di Montalcino DOCG delle Tenute del Cerro è un grande rosso da lungo invecchiamento, alta espressione della tradizione di Montalcino. Un vino la cui fermentazione avviene in grandi vasche di acciaio, con un contatto particolarmente prolungato tra le bucce ed il mosto. La successiva maturazione avviene sia in barrique che in grandi botti di rovere di Slavonia. **Quello che ne deriva è un vino di grande stoffa ed eleganza.** “La Poderina”, tenuta che conta poco meno di quaranta ettari vitati in quel di Montalcino.

Il mio giudizio: sicuramente il miglior vino della serata. Eccellente, voto 92/100

9. GUEST STAR Rosso di Montalcino 2020 Biondi Santi

Fruttato e fragrante, il Rosso Biondi-Santi apre la strada al Brunello. Per Biondi-Santi, ***il Rosso è da sempre un vino speciale con un’identità precisa: riflette lo stile elegante di Biondi-Santi*** con una struttura e freschezza importanti, elementi fondamentali per la longevità del vino, ma a spiccare è il suo carattere fruttato che lo rende perfetto da degustarsi anche in giovane

età. Il Rosso viene prodotto con uve provenienti dalle vigne più giovani, e dalle vigne che danno uve particolarmente fruttate. Viene fermentato in vasche di cemento e il suo invecchiamento in legno è più breve rispetto a quello del Brunello. In origine questo vino nacque come "l'etichetta bianca" del Brunello Biondi-Santi. Venne ribattezzato nel 1983 quando la DOC del Rosso di Montalcino fu stabilito. ***Note succose di frutta a bacca rossa e prugne salgono dal calice con vivace energia rilasciando profumi floreali di viole e rose rosse, mentre le rinfrescanti sentori di scorza di cedro e arancia sanguinella si incontrano con le sensazioni balsamiche di una pestata di erbe mediterranee fresche. Al palato il vino è vibrante e levigato con tannini dalla grana fine, un'acidità brillante e un frutto croccante e succulenta che conducono verso un finale sapido e persistente.*** Un'annata elegante e suadente.

Il mio giudizio: gran bel "Rosso". Chapeau! Eccellente, voto 90/100.

Urano Cupisti