# OBIETTIVO MONTALCINO

**Abbiamo affrontato e discusso:**

**- Fenomeno Montalcino, Biondi-Santi;**

**- Il Sangiovese è il vitigno più coltivato d'Italia, diffuso soprattutto in Toscana, Emilia-Romagna, Umbria, Marche e parte dell'Lazio e dell'Abruzzo;**

**- Fuori dall'Italia è presente in California, Australia, Argentina, Cile, Corsica (Nieluccio) e Cina;**

**- Il clone di Sangiovese Grosso. Il Sangiovese Grosso (chiamato così per la buccia con alto spessore) è un clone del Sangiovese originale che venne impiantato da Clemente Santi (1850), della dinastia Biondi-Santi che è di fatto il primo chimico, farmacista e agricoltore ad aver sperimentato con questi vitigni per dare origine ad un tipo di vino di Sangiovese Grosso in purezza;**

**- 1888 prima bottiglia di Brunello Biondi-Santi;**

**- In Italia cinque sono i biotipi principali: sangiovese piccolo nel Chianti, sangiovese grosso a Montalcino, prugnolo gentile nella zona di Montepulciano, sangiovese romagnolo e grossetano per il Morellino di Scansano;**

**- Oggi la tendenza è di abbandonare la dicitura grosso e/o piccolo, tant'è che nel disciplinare del Brunello DOCG si cita solo Sangiovese e il clone ;**

**- Oggi il proprietario di Biondi-Santi è Cristofer Descours dal 2016. Si vocifera che dietro ci sia un "fondo cinese".**

**-Nel settembre 1970 Franco Biondi Santi iniziò una selezione clonale delle sue vecchie viti del Greppo, provenienti dalla selezione massale iniziata dal nonno Ferruccio a metà dell'800,in collaborazione con i professori Casini, Bandinelli dell'Istituto di Coltivazioni Arboree della Facoltà di Agraria dell'Università di Firenze. In cinque vendemmie furono selezionati diversi cloni di Sangiovese ma quello divenuto ufficiale è il BBS/11 (Brunello Biondi Santi, vite n° 11), clone dal quale sono state prelevate le gemme poi innestate sulle nuove barbatelle**

**selvatiche. In seguito a tale selezione il BBS11 è entrato a far parte dell'Albo dei "Vitigni Raccomandati" dell'Unione Europea.**

**- Oggi il clone BBS/11 è di proprietà di Jacopo Biondi-Santi e continua ad essere prodotto nella proprietà in Maremma (Castello d'Oltrepò).**

**- L'Azienda Biondi-Santi può scrivere solo Sangiovese Grosso senza menzionare BBS/11.**

# DEGUSTAZIONE GUIDATA con cena

**- Rosso di Montalcino 2020 Biondi-Santi. Zona leggermente a Sud del centro abitato**

Il Rosso di Montalcino di Biondi Santi è un piccolo Brunello, basti pensare che le uve di Sangiovese provengono dallo stesso vigneto utilizzato per produrre le Riserve, solo dalle piante più giovani, tra i 5 e i 10 anni di età. Il Rosso di Montalcino 2020 Biondi Santi è stato affinato 12 mesi in botti di rovere di Slavonia. Al naso esprime profumi di frutta a bacca rossa e prugne, seguiti da note di scorza di cedro e arancia, con leggere note balsamiche. Al palato è vibrante e levigato, un tannino perfettamente integrato e setoso con un finale sapido e persistente. Un'annata elegante e suadente la 2020. **Il mio giudizio: eccellente, voto 92/100**

**- Brunello di Montalcino 2020 Fattoi. Zona: Ovest**

Con decenni di esperienza, la famiglia Fattoi si dedica alla creazione di vini che riflettono il terroir unico di Montalcino, offrendo un'esperienza autentica in ogni sorso. La posizione dei vigneti, influenzati dai venti provenienti dal mare, consente una maturazione ottimale delle uve, che consente ai Fattoi di produrre 20.000 bottiglie di Brunello di Montalcino D.O.C.G. di rara tipicità e pienezza e 25.000 di Rosso di Montalcino D.O.C. è in questa terra che il sangiovese, allevato a cordone speronato, trova una delle sue massime espressioni. Colore rosso profondo e per un bouquet che evoca note di frutti rossi maturi, spezie e leggere sfumature di quercia. Al palato, si rivela pieno, con tannini equilibrati e una lunga persistenza. **Il mio giudizio: eccellente, voto 93/100**

**- Brunello di Montalcino 2020 Campogiovanni. Gruppo San Felice. Zona SUD nei pressi di Sant'Angelo in Colle.**

Alla vista si manifesta con un colore rosso rubino intenso, con qualche lieve riflesso aranciato. Il naso è profondo, con profumi avvolgenti di frutta rossa matura, tabacco, cuoio, erbe balsamiche e pepe. All'assaggio è austero, strutturato, ricco, con un'ottima acidità. Chiude con un finale abbastanza lungo. Il versante sud di Montalcino è uno dei più indicati per la coltivazione del sangiovese grosso: proprio qui l'azienda agricola San Felice possiede i vigneti da cui si crea questo Brunello DOCG della linea Campogiovanni. Le uve macerano per circa 20 giorni a temperatura compresa fra 28 e 30 °C, fermentando in acciaio e svolgendo la malolattica; poi si passa alla fase della maturazione, che avviene in botti di rovere di Slavonia per 36 mesi e per altri 12 mesi in bottiglia. Acquistata negli anni '80 da Agricola San Felice, la Tenuta Campogiovanni racchiude 23 ettari di vigneto sul versante Sud-Ovest di Montalcino, di cui 14 coltivati a Sangiovese. La composizione dei terreni è di tre tipi: calcareo, alluvionale e argilloso**. Il mio giudizio: eccellente 90/100**

**- Brunello di Montalcino 2017 Villa al Cortile. Gruppo Piccini. Zona Nord-Est verso Torrenieri**

Invecchiato per almeno tre anni in botti di rovere e affinato per sei mesi in bottiglia, Rosso granato il colore, carico e intenso alla vista. Complesso e articolato il bouquet olfattivo, aperto da note floreali di ciclamino e di violetta, poi ricco di frutta rossa e nera surmatura e a confettura, e infine impostato sui terziari di tabacco, liquirizia, anice e caffè. Di ottima fattura il sorso, ben organizzato nella trama tannica, giustamente fresco e leggermente sapido. Ottima la persistenza. **Il mio giudizio: Eccellente, voto 91/100**

**- Brunello di Montalcino 2018 Madonna Nera. Azienda piccola.**

Azienda agricola giovane, creata da poco. Si estende su sei ettari di vigneti, due dei quali situati nella zona dell'Abbazia di Sant'Antimo, adibiti alla produzione di Brunello di Montalcino. Il vino matura in tonneaux di rovere francese per 30 mesi, affinandosi poi in bottiglia per almeno 10 mesi. Al naso sentori di ciliegia profumata con mirtilli, frutta secca e cioccolato fondente. Il vino è intenso, denso. **Il mio giudizio: eccellente, voto 91/100**

**- Brunello di Montalcino Riserva 2019 Fattoi**

Il Brunello di Montalcino Riserva di Fattoi è un rosso profondo e robusto, complessità olfattiva di sentori di marmellata di frutta scura, tocchi tostati, eterei e spezie dolci si intrecciano su una struttura muscolosa, piena e austera, dotata di un

levigato tannino e di una lunghissima persistenza Le viti, coltivate con il sistema del cordone speronato, si trovano nei vigneti posizionati a sud del versante collinare di Montalcino, a circa 350 metri sul livello del mare in un terreno dominato da sabbie e argille plioceniche, perfettamente esposto. Il clima è mediterraneo, con estati calde e inverni non troppo rigidi. Il mosto fermenta in contenitori d'acciaio a una temperatura controllata, macerando per 15-20 giorni. Segue quindi l'affinamento, in cui il vino rimane a riposare per un totale di 6 anni, di cui almeno tre vengono trascorsi in legno. **Il mio giudizio: eccellente, voto 93/100**

**- Brunello di Montalcino 2019 Poggio di Sotto. Dal 2011 Gruppo Collemassari. Zona Sud Castelnuovo dell'Abate**

Colore rosso granato profondo. Grande complessità aromatica, combinando note di frutti rossi maturi, ciliegia nera e prugna, con delicate sfumature di spezie dolci. Al palato, rivela una bella struttura tannica, sostenuta da un'acidità equilibrata e una grande persistenza aromatica. Gli aromi di frutti rossi e spezie si fondono armoniosamente con note legnose e speziate, offrendo un finale lungo e gustoso. La tenuta Poggio di Sotto si estende su 30 ettari di vigneti. Le viti sono coltivate biologicamente e biodinamicamente, rispettando l'ambiente e la biodiversità. I terreni sono principalmente composti da ciottoli e argilla, conferendo a questi vini italiani grande finezza e bella mineralità. Le uve vengono raccolte a mano, poi selezionate e diraspate prima di essere vinificate in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata. La fermentazione alcolica è seguita da una macerazione di circa tre settimane, al fine di estrarre i tannini e gli aromi dall'uva. Viene poi invecchiato in barriques di rovere francese per 36 mesi, e poi in bottiglia per almeno 6 mesi prima di essere commercializzato. **Il mio giudizio: eccellente, voto 95/100.**

**Infine l'Oste, al secolo Stefano Bergamini, ha aperto alla cieca una Magnum dal risultato incredibile:**

**- Bruno di Rocca vendemmia 1998 IGT, Sangiovese 40% e Cabernet Sauvignon 60%. Azienda Vecchie Terre di Montefili, Greve in Chianti. Chapeau!!!**

**Schede elaborate da Urano Cupisti**