

## **BRUNELLO DI MONTALCINO, IL SUCCESSO DI UN VINO TUTTO ITALIANO**

13 Febbraio 2019

di **Redazione**



MONTALCINO – È dalla nascita ufficiale della DOC, nel 1966, che il Brunello di Montalcino si è affermato tra le etichette più interessanti e prestigiose del nostro Paese. Una fama che non accenna a diminuire, stando ai risultati delle ultime bottiglie recentemente menzionate in cima alla classifica di Wine Enthusiast, famosa rivista americana del settore. Montalcino si conferma dunque un territorio di assoluta eccellenza per l'enologia mondiale.

L'origine di questo prodotto, precede di molti secoli la creazione della denominazione di origine controllata e della successiva DOCG del 1980. Si tratta infatti di un prodotto particolarmente legato alla storia, alla cultura e alla natura del territorio di Montalcino, poco a sud di Firenze. Il Brunello, come molti ben sanno, viene ottenuto dalla vinificazione di mosto di uve di Sangiovese, uno dei vitigni più iconici del centro Italia, e specialmente della toscana. Il vino rosso è famoso per prestarsi particolarmente bene all'invecchiamento, una

caratteristica che fa delle bottiglie di riserva le più ambite dagli amanti dell'enogastronomia.

Già dal Medioevo, la longevità del Brunello di Montalcino era ben nota. Il lavoro del tempo e le giuste condizioni di clima e luce, permettono al vino di esprimere in calice tutte quelle sfaccettature che ne fanno una bevanda da degustazione più unica che rara nel panorama enogastronomico nazionale. Secondo il disciplinare, l'invecchiamento in botte classica o in barrique deve durare almeno 3 anni. Generalmente viene messo in commercio dopo 4 anni dalla vendemmia, mentre le bottiglie con l'etichetta 'Riserva' indicano un periodo di invecchiamento più lungo, di 5 anni.

La creazione 'ufficiale' del Brunello viene attribuita alla famiglia Santi, che nell'arco di tre generazioni sviluppò dei severi standard di produzione del vino di Montalcino che sarebbe poi diventato noto come Brunello.

## **Le caratteristiche e la degustazione del Brunello di Montalcino**

Quali sono le caratteristiche che rendono questo prodotto un vino sicuramente speciale per tutti gli amanti dell'enologia? In calice, il colore del Brunello di Montalcino è un affascinante rosso rubino tendente al granato. L'aroma è facilmente riconoscibile, per via della sua intensità e delle note speziate e fruttate. Questo è dovuto al lungo periodo di maturazione e alle caratteristiche stesse dell'uva di Sangiovese impiegata, fattori che uniscono la fragranza del legno della botte, al profumo di amarena, ciliegia e prugna estratto dal grappolo. La struttura è robusta, il sapore fresco, morbido e ben equilibrato.

Bottiglie di cantine differenti regalano ovviamente esperienze degustative diverse. Tra le più apprezzate, insieme a quelle prodotte da Biondi Santi, spiccano per esempio i vini della cantina Banfi, particolarmente popolari in Toscana tra gli amanti di questa etichetta e lodati anche da enologi esperti e rivenditori del settore. Tra questi ultimi, CallmeWine gli riserva un posto speciale all'interno dei suoi **Brunello di Montalcino**, descrivendoli come di colore rosso rubino con riflessi brillanti, dal profumo avvolgente e dal gusto energico e ben strutturato. Sulla tavola le note aromatiche di frutti di bosco si sposano alla perfezione con il gusto intenso dei piatti tipici della tradizione toscana.

Sebbene si tratti di un ottimo vino da meditazione, le sue caratteristiche ne fanno facilmente il protagonista della tavola. Gli accostamenti, com'è noto, si possono basare sull'accordo tra i gusti della bevanda con quelli del pasto, oppure con il loro contrasto. Il Brunello di Montalcino si presta certamente a essere apprezzato con piatti importanti ma semplici, in linea con la tradizione della Toscana rurale. La classica bistecca alla fiorentina è l'esempio più tipico, ma anche la cacciagione di cinghiale e lepre, magari con contorno di fagioli, possono

rappresentare un'opzione interessante, specialmente se si vuole provare il contrasto tra i tannini del vino e il grasso liquefatto. Ottimo abbinamento per armonia, a fine pasto, è poi quello con dolci particolari come cioccolati liquorosi.

Si tratta dunque di un prodotto capace di esprimere, da solo e sulla tavola, tutte le migliori caratteristiche della gastronomia toscana. Qualità, carattere e versatilità che continuano ad affascinare gli amanti dell'enologia internazionale, con un'etichetta tutta italiana. Una gemma importante nello scrigno dei migliori vini del nostro Paese, in grado di conquistare i palati degli esperti del settore e dei semplici curiosi che cercano un vino adatto ad un'occasione speciale.

Fonti:

CallmeWine  
Wine Enthusiast