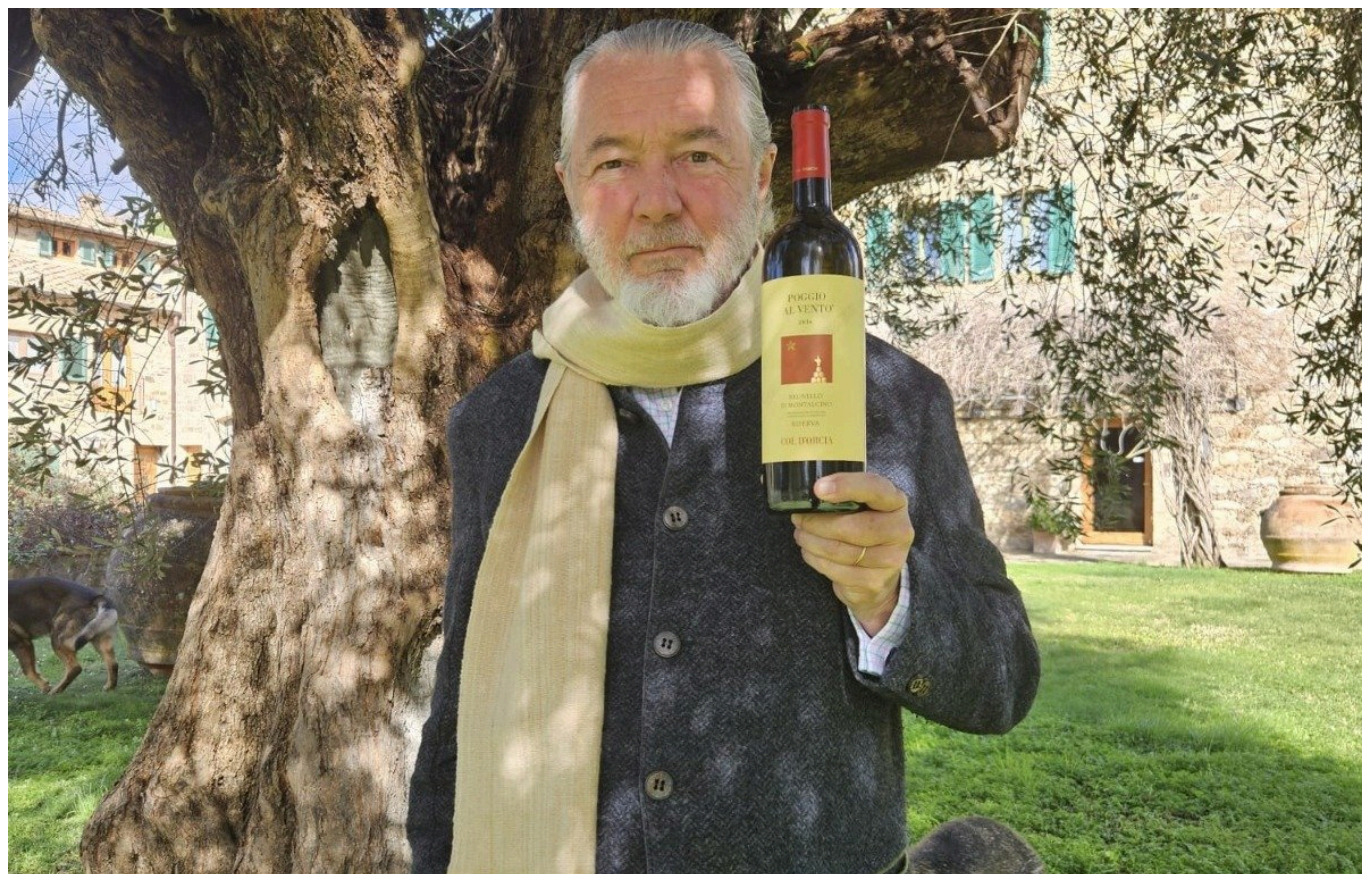


Il Poggio al Vento 2016 al vertice della “Top 100” di Gentleman

13 Febbraio 2024

di Redazione



MONTALCINO – Il Brunello di Montalcino Riserva Poggio al Vento 2016 conquista l’ottava posizione della “Top 100 dei vini rossi italiani” a cura di *Gentleman*, il mensile di Class Editori. La classifica somma i voti delle cinque guide di riferimento del vino italiano: *Vini d’Italia* del Gambero Rosso, *I vini di Veronelli*, *Guida essenziale ai vini d’Italia* di **Daniele Cernilli**, *Vitae* dell’Associazione Italiana Sommelier, *Bibenda* della Fondazione Italiana Sommelier.

Con 481 punti, il cru di Col d’Orcia è il primo Brunello, con un’annata, la 2016, che continua a raccogliere consensi anche a distanza di tre anni dal suo arrivo sui mercati, confermando il protagonismo della denominazione italiana più amata al mondo.

“Questo risultato, oltre a confermare il Poggio al Vento come una delle migliori Riserve di Brunello di Montalcino, e tra i più grandi vini italiani, riporta al centro una caratteristica

fondamentale del Sangiovese: la sua capacità d'invecchiamento", commenta il conte **Francesco Marone Cinzano**, seconda generazione della famiglia alla guida di Col d'Orcia dal 1973.

"Certi vini hanno bisogno di tempo, vanno saputi aspettare, in primis da noi vignaioli. L'uscita ritardata è una scelta forte, ne siamo consapevoli, ma doverosa, perché il Poggio al Vento – prodotto solo nelle migliori annate – dopo l'invecchiamento in grandi botti di rovere, necessita di tre anni di affinamento in bottiglia per esprimere al meglio l'eleganza e le peculiarità del Sangiovese in purezza prodotto a Montalcino", aggiunge.

Il Brunello di Montalcino Riserva Poggio al Vento 2016, che ha messo d'accordo la critica nazionale e quella internazionale, sarà protagonista nelle prossime settimane di due degli eventi più esclusivi del 2024: "Great Wines World 2024"

(<https://www.jamessuckling.com/event/great-wines-world-2024-miami/>), che il 29 febbraio e l'1 marzo a Miami porta in degustazione i migliori vini dell'anno secondo James Suckling, che ha incluso il Poggio al Vento 2016 nella sua Top 100 del 2023, con 98 punti; e "Matter of Taste", la degustazione dei migliori fine wine del mondo ospitata da "Robert Parker Wine Advocate" (<https://winejournal.robertparker.com/matter-of-taste-2024>) a Zurigo, il 2 e 3 marzo.

Col D'Orcia è una storica azienda vitivinicola di 540 ettari biologici, di cui 149 vitati, nel versante Sud del Comune di Montalcino. Di proprietà della Famiglia Marone Cinzano dal 1973, ha contribuito negli anni Ottanta all'ottenimento della Docg per il Brunello e della Doc per il Rosso di Montalcino. Dal 1992 la guida è affidata al Conte Francesco Marone Cinzano che, ricevuto il testimone dal padre Alberto, ha portato ad una crescita costante degli ettari vitati della tenuta, fino agli attuali 149, di cui 106 di Sangiovese destinato alla produzione di Brunello e Rosso di Montalcino, 7,5 di Sangiovese, 9 di Cabernet, 6 di Merlot, 2,5 di Syrah, 4 di Pinot Grigio, 3 di Chardonnay e 1 di altri vitigni a bacca rossa destinati alla produzione di Toscana Igt, e 3 di Moscadello.

L'azienda produce 15 etichette certificate biologiche (Poggio al Vento Brunello di Montalcino Riserva Docg, Col d'Orcia Brunello di Montalcino Docg, Col d'Orcia Brunello di Montalcino Docg Nastagio, Olmaia Cabernet Igt Toscana, Nearco Igt Toscana, Banditella Rosso di Montalcino Doc, Rosso di Montalcino Doc, Gineprone Chianti Docg, Spezieri Igt Toscana, Ghiaie Bianche Chardonnay Igt Toscana, Pinot Grigio Igt Toscana, Pascena Moscadello di Montalcino Docg Vendemmia Tardiva, Grappa di Brunello Poggio al Vento, Grappa di Cabernet Olmaia, Grappa di Moscadello Pascena).

Col d'Orcia possiede inoltre più di 5.500 piante di ulivo, alcune delle quali vantano oltre 400

anni, distribuite sulla collina che da Sant'Angelo in Colle degrada verso il fiume Orcia con una altitudine di 200/350 mt slm. Le varietà sono: Frantoio, circa il 70%, Leccino e Moraiolo.