

Brunello di Montalcino DOCG 2019, i dieci migliori assaggi

(di *Alessandra Piubello*) Il vino è vivo ed è in costante movimento. L'istantanea fotografata a [Benvenuto](#) Brunello 2023 cambierà con il tempo. E' proprio questa la magia del [vino](#), la sua capacità di sorprenderci e stupirci anche quando pensavamo di averlo compreso. Pertanto, questa selezione vive qui e ora, e non è scolpita nella pietra!

Poggio di Sotto Brunello di Montalcino Docg 2019

I profumi sono netti e ben delineati, dalla viola alla ciliegia, delicati ma incisivi. Il suo profilo è leggiadro e slanciato, i tannini sono aggraziati e l'equilibrio sinfonico. Lunghissimo, chiude sapido.

Piero Palmucci fondò l'azienda nel 1898 per poi cederla nel 2011 a Claudio Tipa, già proprietario di Colle Massari e Grattamacco. Attualmente l'azienda, certificata biologica, si estende su 20 ettari in località Castelnuovo dell'Abate, versante sud-est, a un'altitudine di circa 450 metri. In cantina, Leonardo Berti opera con la supervisione di Luca Marrone e Federico Staderini.



Gianni Brunelli Le Chiuse di Sotto Brunello di Montalcino Docg 2019

La silhouette olfattiva è austera, si apre pian piano su note di rosa canina, ciliegia, sottobosco. La trama è di un sangiovese tipico, con un frutto polposo e pieno, tannini ancora un po' tesi per la

giusta attesa, assestati da una freschezza che contrasta, per farci gioire nel finale tonico e avvincente.

I sette ettari vitati si distribuiscono su due distinti corpi vitati: a nord-est in zona Le Chiusse e in località Podernovone (dove si trova la cantina) a sud-est di Montalcino. Dal 2007, dopo la scomparsa prematura di Gianni, è Maria Laura Vacca Brunelli a gestire con determinazione l'azienda di famiglia, ultimamente supportata tecnicamente dal cugino Adriano Brunelli.

Pietroso Brunello di Montalcino Docg 2019

E' inizialmente un po' riservato al naso, per poi esprimersi con precise note fruttate, floreali e di erbe aromatiche. La copiosa materia è ben equilibrata, la progressione dinamica e vitale, tannini e gestione del legno in armonia. Lunghissimo, è un'ottima interpretazione dell'annata.

La famiglia Pignattai con Gianni (il nonno fondò l'azienda negli anni Settanta), con la moglie Cecilia e i figli Andrea e Gloria, si prende cura dei circa sei ettari vitati. I vigneti si trovano in parte nelle zone pietrose attorno alla cantina e, sempre a nord, a Montosoli e Fornello, mentre a sud sono nelle aree di Colombaio e Ventolaio, a un'altezza compresa tra i 350 ai 450 m. s. l. m., su terreni con caratteristiche differenti e complementari.



Canalicchio di Sopra Vigna Montosoli Brunello di Montalcino Docg 2019

Profilo olfattivo fruttato con cenni di grafite e spezie, colpisce per quel ritmo dinamico, per la stoffa di rifinita tessitura, marcata con stile. Resta impresso per i tannini ben assestati, per quel frutto croccante al palato, per la scia sapida e viva che chiude in un finale integrato, di gioiosa piacevolezza.

Azienda nata più di 60 anni fa con Primo Pacenti, poi passata per legame interfamiliare ai Ripaccioli, si estende su 19 ettari vitati. Parte del patrimonio viticolo è a Montosoli, parte ai Canalicchi, e comunque sempre nel quadrante nord.

Capanna Brunello di Montalcino Docg 2019

Il profilo olfattivo è preciso, su un frutto netto e luminoso. Il disegno risulta cesellato, con una materia fitta ma equilibrata, tannini ben maturi e armoniosi e una spinta fresca che aggiunge scorrevolezza al sorso. Sangiovese diretto, autentico e molto godibile.

Patrizio Cencioni e il figlio Amedeo gestiscono questa storica azienda fondata nel 1957. I 23 ettari di vigneti sono a Montosoli, nel versante nord, a circa 300 metri d'altitudine.

Gorelli Brunello di Montalcino Docg 2019

Ampio nei riconoscimenti olfattivi, dal floreale leggermente appassito a un frutto nitido, a cenni di pietra focaia. La trama tannica, ben presente ma rifinita, si alterna a una slanciata freschezza: compendiano un'energia gustativa dal finale lungo e coerente.

Giuseppe Gorelli dopo decenni di lavoro come enologo si mette in proprio nel 2017. Circa sei ettari, nell'areale di Canalicchio, versante nord-ovest a circa 350 metri di quota.





Salvioni – La Cerbaiola Brunello di Montalcino Docg 2019

Intenso e complesso al naso, con note profonde di frutta scura, sottobosco e leggere note ematiche. Il tratto è incisivo, materico, in una tela tannica matura, dai tannini risolti. Lungo il sapido finale, che chiude avvolgente.

Salvioni è un nome storico nel comprensorio ilcinese: dall'85, da quando Giulio Salvioni produce la sua prima etichetta, lo è anche nel mondo del vino a livello internazionale. Il vigneto di quattro ettari si trova in località La Cerbaiola, sul versante sud-orientale, a un'altitudine di 440 metri.

Mastrojanni Vigna Loreto Brunello di Montalcino Docg 2019

Bel timbro fruttato definito e ampio con cenni floreali e accompagnato da note balsamiche. L'architettura tannica è ben stratificata, il frutto è integro e succoso, lo slancio è sapido e vibrante. Un vino già coinvolgente e che saprà crescere ancora.

I 40 ettari vitati a Castelnuovo dell'Abate, versante sud-est di Montalcino, sono diventati dal 2022 unicamente di proprietà di Francesco Illy, già titolare di Podere Le Ripi a Montalcino. L'azienda fu fondata nel 1975 dall'avvocato Gabriele Mastrojanni e passò nell'orbita della famiglia Illy nel 2008.



Fuligni

Uno stile di grande e sobria eleganza, senza tempo, fatto per concedersi poco a poco. Il quadro aromatico rigoroso e territoriale, lascia spazio ad una trama gustativa ben equilibrata tra tannini

maturi e freschezza balsamica.

L'azienda, fondata agli inizi del Novecento, negli ultimi decenni è stata guidata da Maria Flora Fuligni, che ora ha passato il testimone al nipote Roberto Guerrini. I vigneti si estendono per circa quindici ettari principalmente attorno al nucleo aziendale, nel versante nord orientale della collina ilcinese ad un'altitudine compresa tra i 380 e i 450 metri.

Tiezzi Vigna Soccorso Brunello di Montalcino Docg 2019

Naso polifonico, che passa da note agrumate, alle erbe aromatiche, alla viola, alle spezie. E' il sorso che incanta: quella potenza tutta in levare, quel ritmo dinamico e fluido, quell'eleganza profonda che invade i sensi.

L'avventura ilcinese di Enzo Tiezzi inizia nel 1987 a Poggio Cerretino, nel versante nord-est, per poi spostarsi in località Soccorso, dove ha sede il centro aziendale. I sei ettari vitati sono divisi tra Poggio Cerretino e Vigna Soccorso, nel versante sud-ovest. La continuità è assicurata dalla figlia Monica, che continua a lavorare all'insegna della tradizione.