

SIGNORVINO

100% VINI ITALIANI



WINE TOUR

Brunello





MONTALCINO

Montalcino, nome famoso in tutto il mondo, indicato ormai universalmente come roccaforte dell'eno-
logia italiana, è un antico borgo di origine etrusca a circa 40 Km da Siena, ubicato su una collina a 567 m sul livello del mare ed immerso tra le valli dell'Asso, dell'Orcia e dell'Ombrone, tra folti boschi di lecci che si intervallano a meravigliose zone collinari.

Fino a gli anni settanta Montalcino non era mai salito all'onore delle cronache e non era contornato dal quel fascino che invece oggi lo contraddistingue. Solo in Toscana si conoscevano le particolarità di questo territorio particolarmente vocato alla viticoltura con un clima costante, il mare a soli 40 Km e gli appennini a 100 Km di distanza. Le estati sono più calde e secche rispetto alle località vicine. L'intera zona si è formata in ere geologiche diverse, pertanto presen-

ta caratteristiche del suolo estremamente mutevoli per costituzione e struttura: esistono zone con terreno ricco di calcare frammisto a scheletro costituito da scisti di galestro e alberese, zone con maggiore presenza di argilla e minore presenza di scheletro e zone costituite da terreni formati per trasporto di detriti alluvionali. Un aiuto molto importante alla coltivazione della vite proviene proprio dalla protezione del Monte Amiata che si innalza fino a 700 metri a sud, bloccando molti temporali estivi.

Montalcino gode di due particolarità climatiche che lo rendono un luogo ideale per la coltivazione di sua maestà il Sangiovese, definito appunto brunello a causa del suo intenso colore: il clima secco e tiepido della costa toscana e, in particolare nelle vigne più meridionali, un suolo più roccioso e meno fertile di quello delle migliori zone del Chianti Classico. Tutti questi fortunati fattori contribuiscono a regalarci la versione più concentrata del Sangiovese, tramite vini di carattere ed ampiezza.



Come Ricasoli fu decisivo nello studio della messa a punto della formula ideale del Chianti Classico, Clemente Santi e la sua famiglia, oggi conosciuta come Biondi Santi, lavoravano per ottenere i primi risultati su quello che sarebbe diventato il Brunello di Montalcino. È con Ferruccio Biondi Santi, erede di una stirpe di appassionati viticoltori che, nella tenuta di famiglia "Il Greppo", si riassetano i vigneti e ci si dedica completamente alla varietà autoctona di Sangiovese che vinifica in purezza nel 1888. Cinque di queste bottiglie sono ancora conservate nelle cantine di Biondi Santi!

La storia del Brunello inizia infatti nella metà dell'800 destinato poi a diventare un vino di assoluta eccellenza, considerato una delle punte di diamante della nostra produzione più aristocratica.

Le bottiglie della prima vendemmia furono così ben riuscite che molti produttori iniziarono ad imitare quello

stesso stile, deciso ed intrigante.

Ma è soltanto nel corso degli anni '50 che i produttori, che ancora erano al massimo una decina, capiscono a pieno il grande potenziale di questo vino e il 28 marzo 1966 al Brunello di Montalcino fu riconosciuta la DOC. Un anno più tardi, nell'aprile del 1967, fu fondato il Consorzio del Brunello di Montalcino, con l'obiettivo di disciplinare e proteggere la produzione e promuovere in Italia e nel mondo la conoscenza del Brunello.

Lo sviluppo del Brunello di Montalcino si ha negli anni '70, con i produttori che salgono a una settantina, mentre nel 1980 è il primo vino a ricevere la prestigiosa DOCG (Denominazione di Origine Controllata e Garantita), attestazione di qualità superiore riservata a pochi vini italiani: da questo momento, tutte le bottiglie di Brunello sono dotate del sigillo di Stato che ne garantisce l'origine.



**Brunello di Montalcino
Castelli Martinozzi**
In promozione a 24,90 €



Ma ancora la qualità sarà destinata a crescere, infatti dalle 63.583 bottiglie della vendemmia 1980 vendute sul mercato in pochi anni si assiste ad un passo in avanti che segna la fortuna del Brunello a livello internazionale. Il successo degli anni '90 porta i produttori a diventare oltre 200 ed il vino simbolo della produzione toscana conquista gli appassionati di tutto il mondo.

I riconoscimenti che attestano la stima dell'intero comparto non tardano ad arrivare: nel 1999, la prestigiosa rivista americana "Wine Spectator" inserisce un Brunello (il Biondi Santi Riserva 1955) tra i 12 migliori vini del XX secolo.

La forma di allevamento più utilizzata in vigna è il cordone speronato, ottenuto tramite una potatura corta a due gemme di un numero variabile di cornetti per ogni ceppo. **Ad incidere sulla qualità di questo vino è fuori dubbio un elevato lavoro manuale, sia in merito alla potatura con la conseguente scelta del germoglio migliore, il diradamento dei grappoli così come la selezione durante la vendemmia che può avvenire anche in più fasi.**

Il Vino

Rosso rubino intenso tendente al granato, o già elegantemente granato dopo lunghi anni di affinamento, dotato di grande consistenza e persistenza, il Brunello di Montalcino spicca per un meraviglioso bouquet con sentori di sottobosco, confettura di frutta rossa, pepe nero e cannella, legno aromatico e liquirizia, in un insieme di aromi



e sentori ampi ed eterei. Secco e caldo, morbido ed elegante nella componente tannica, sapido e dotato di ottima struttura, lascia a lungo sensazioni gusto olfattive complesse. Non si può stabilire con precisione quanto possa affinare, ovviamente dipende dall'andamento della singola annata, sicuramente però non lo si può bere subito. Vino da meditazione? Questo la lasciamo dire a voi, per noi un vino di tale profondità

deve essere accompagnato dalla curiosità di scoprire sempre qualcosa di nuovo e dalla gioia di lasciarsi stupire, in meditazione come durante un pranzo.

Gli abbinamenti più azzeccati sono i grandi piatti della cucina classica a base di carni rosse con salse importanti, funghi e tartufi, preparazioni di selvaggina a pelo, come cinghiale in agrodolce ed importanti formaggi stagionati.





CONSORZIO DEL VINO
BRUNELLO DI MONTALCINO

Brunello di Montalcino

DOCG – Denominazione di Origine Controllata e Garantita

Zona di produzione: solo il Comune di Montalcino

Vitigno: Sangiovese Grosso (detto "Brunello" a Montalcino)

Massima resa dell'uva: 8.000 Kg per ettaro

Resa in vino: 68%

Affinamento in legno: 2 anni minimi obbligatori in botti di rovere e/o barrique

Affinamento in bottiglia: 4 mesi minimi obbligatori (6 mesi per la Riserva)

Gradazione alcolica minima: 12.5% Vol

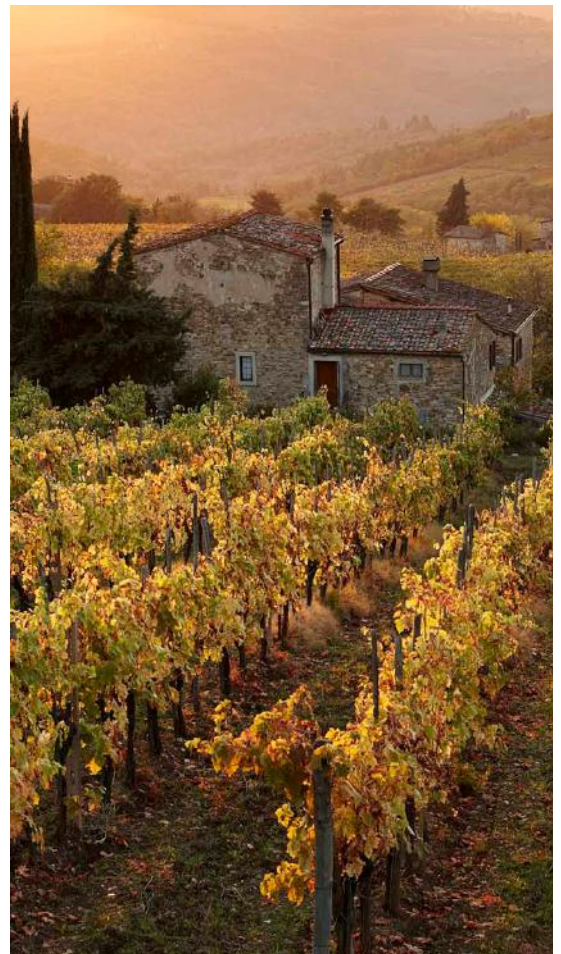
Acidità totale minima: 5 g/l

Estratto secco minimo: 24 g/l

Imbottigliamento: può essere effettuato soltanto all'interno della zona di produzione

Immissione sul mercato: il 1 gennaio del quinto anno dalla vendemmia (sesto anno per la Riserva)

Confezionamento: soltanto bottiglie bordolesi



signorvino.com

