

Brunello di famiglia

Elvia Gregorace



Per descrivere i vini di Agostina Pieri, è necessario conoscere la famiglia e quindi l'azienda. Si tratta di un amore viscerale che da Alessandro è stato trasmesso alle figlie: Agostina, Graziella e Silvana. Oggi ad occuparsi della gradita bevanda di Bacco sono Jacopo e Francesco, figli di Agostina. Il primo si dedica all'aspetto agronomico e della vigna, il secondo a cantina e produzione. Le uve crescono nella località di Piancornello di S. Angelo Scalo, area sud del comune di Montalcino ed i principali vitigni sono il Sangiovese, il Cabernet Sauvignon ed il Merlot. L'affinamento avviene in base all'obiettivo e al tipo di prodotto che si desidera realizzare: grandi **botti**, **barrique** e **demis muid**, tutte di provenienza francese. Presenti cinque diverse parcelle produttive. In tal modo ogni etichetta possiede delle proprie peculiarità. La Vigna 1 è destinata al Rosso di Montalcino, la 2 al Brunello di Montalcino, la 3 al Rosso di Montalcino e Sant'Antimo, la 4 al Brunello di Montalcino e la 5 al Sant'Antimo Doc.



Tra i calici citiamo il Sant'Antimo 2013 blend di Sangiovese, Cabernet Sauvignon e Merlot. Sebbene si tratti di una combinazione che comprende anche uve internazionali, offre al palato un aspetto del territorio che incide trasmettendo maggiore rotondità. Cromaticità compatta, a naso si spazia dal cuoio al pepe verde, dalla prugna secca all'oliva al forno. In bocca esprime una discreta freschezza ed una buona bevibilità. Non invadente, ammaliante. Il Rosso di Montalcino, della medesima annata, uve Sangiovese 100%, ha un colore rubino scuro, appena penetrabile, con qualche pennellata granato. Il primo sentore è il pepe nero, roteando il bicchiere fuoriescono aromi di catrame, humus, foglie secche. Presenti peculiarità terziarie in fieri. Al palato un'amarena sotto spirito per niente stucchevole, avvolgente e di media persistenza. Il Brunello di Montalcino 2010 è il più esaltante. **Sangiovese** 100%, sosta per 12 mesi in demi-muid da 600 litri, per altri 12 in botti di rovere da 20 ettolitri. Tinta rosso rubino tendente al granato, è un vino estroverso dalle buone potenzialità di invecchiamento. Il tamarindo e la carruba si sposano perfettamente su un sfondo di tabacco di pipa, in alcuni tratti sostituito da pelliccia. Il sorso non delude, persistente, esprime note eleganti che si esplicano nel chinotto e nella scorza di arancia sanguinella. Il corpo, non aggressivo, invita ad un assaggio successivo.



Abbiamo incontrato **Francesco Monaci**, figlio di Agostina. Ricorda ancora il nonno Alessandro, in cantina, nell'atto di travasare il vino con sistemi ancora rudimentali rispetto ad oggi. Crede di avere ereditato da lui la passione per la terra ed ammira la madre per l'attaccamento alle viti: "Quando la mamma scende nel vigneto, riconosce le piante una ad una, capendo di che cosa ciascuna abbia bisogno. Montalcino è una piccola area riconosciuta in tutto il mondo poiché ogni produttore della zona, con un solo vitigno, rende le proprie bottiglie uniche, inimitabili, con caratteristiche organolettiche differenti. Mi piacerebbe che gli avventori nel degustare un bicchiere proveniente dalla mia cantina esclamassero immediatamente il nome del produttore. Il mio obiettivo? Riconoscibilità e lunga vita!" Se siete curiosi e desiderate approfondire la conoscenza di questi prodotti cliccate su www.pieriagostina.it. Buon calice a tutti voi!

Agostina Pieri
Loc. Piancornello
53024 Montalcino (SI)
Tel. 0577 844163
www.pieriagostina.it
info@pieriagostina.it