



Quella di Agostina Pieri è un'azienda è posizionata di fronte all'Amiata, siamo quindi nel quadrante sudoccidentale di Montalcino, dove una piccola increspatura del terreno di fronte al fiume Orcia dà vita ad un terreno meno sabbioso di quello circostante il fiume. Siamo comunque in una zona calda e assolata.

L'azienda assunse gli onori della cronaca alla fine degli anni '90 grazie ad alcuni rossi di Montalcino veramente fantastici e longevi. Negli anni 2000 i Brunello prodotti erano un po' muscolari e con alcune note calde che spesso sembravano semplificare il vino e anche l'apporto del legno, piccolo e spesso nuovo, non aiutava la bevibilità.

Negli ultimi anni abbiamo notato un miglioramento stilistico con vini meno muscolari e soprattutto con olfatti molto più integri, frutto di una cantina giunta a regime e di una maggiore consapevolezza delle nuove generazioni. Il Brunello 2011 ci ha colpito per questa nuova veste che ben si esprime anche nell'annata calda.



Brunello di Montalcino 2011

Brunello di Montalcino Docg
Agostina Pieri

Punteggio	-	Regione	Toscana
Categoria	Rosso	Nazione	Italia

Da uve sangiovese, maturato principalmente in tonneau. Rubino tendente al granato, olfatto nitido su note di more, leggero sottobosco e cioccolato bianco. Gustativa con trama fitta, elegante ed equilibrata, con il finale saporito e succoso....