



22 gennaio 2015

Un ventaglio di aromi giocato sulla freschezza

Era il 1978 quando furono impiantati i primi 4 ettari a Sangiovese. Poi anni di lavoro a tu per tu con la vigna fino alla prima vendemmia 1994: 3mila bottiglie di Brunello di Montalcino. Siamo a Piancornello nell'azienda di Agostina Pieri, che guida la piccola cantina di famiglia con i figli Jacopo (a lui la cura della parte agronomica e della vigna) e Francesco (che segue invece cantina e produzione). Filosofia dell'azienda: «un vino deve saper richiamare la bevuta» (sante parole), «bilanciare personalità e piacevolezza, anche quando il blasone e la storia del territorio spingerebbero la mano del vignaiolo verso il classico vinone impenetrabile e austero». Ecco allora che il loro Brunello (ho assaggiato il 2009, presente sul mercato da febbraio) punta più sulla finezza che non sulla concentrazione del frutto. Con un bel naso dal ventaglio aromatico giocato sulla freschezza. Tutti i loro vini assaggiati (oltre al Brunello, il Rosso di Montalcino 2012 e il Sant'Antimo Rosso 2012) hanno un alcol imponente (siamo sui 14,5% per il primo e i 15% per gli altri), che in bocca non pesa. Il tratto comune è un frutto fine e di piacevole dolcezza.

Il vino



He.F.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Rosso di Montalcino 2012
di Agostina Pieri

