

Stella polare dell'omonima azienda ilcinese



Agostina Pieri

Circa undici ettari di vigneto posizionato ad una altitudine compresa tra i 160 e i 230 mt s.l.m. Versante sud-sud ovest, che guarda la Maremma.

Cinque parcelle vitate, ognuna con le sue peculiarità e *destinate a determinate etichette*.

Sangiovese Grosso, Cabernet Sauvignon, Merlot. Gli ultimi due per produrre il rosso **Sant'Antimo Doc**.

Fotografia semplice di una piccola azienda a conduzione familiare *mossa da una passione sincera per questa splendida terra e per questo lavoro*. **Jacopo** a curare la parte agronomica, **Francesco** cantina e produzione, *tutto con il prezioso supporto di mamma **Agostina***.



“Qui si fanno solo vino e olio”. Nessun collegamento ad attività collaterali come B&B e/o Agriturismo, sale di degustazione e vendite dirette: le visite aziendali sono rare **anche perché l'impegno giornaliero non ha tempi di sosta**. La “comunicazione” la fanno i tre vini e l'olio prodotti (*ed aggiungo maliziosamente: il territorio di Montalcino*).

Ho incontrato l'azienda Agostina Pieri durante l'ultima edizione di **Benvenuto Brunello** ed ho potuto assaggiare i suoi due “campioni”, **Rosso e Brunello**, chiacchierando un po' della loro avventura.

“Impossibile dimenticare quella prova da appena 3.000 bottiglie di Brunello e Rosso di Montalcino: anno 1994 recitava l'etichetta, la nostra prima vendemmia”. L'inizio di un cammino, come sempre faticoso, ma con la costante di entusiasmo di allora.

“Siamo consapevoli del nome Montalcino e di quanto ad esso è collegato. Il tutto vuol dire attenzione alla gestione in vigna, al lavoro maniacale in cantina, alle tempistiche d'intervento, l'apertura all'uso di nuovi macchinari funzionali. Tutto rivolto all'ottenimento dell'eccellenza”.

Nel frattempo il calice è già pronto per il primo assaggio:



Rosso di Montalcino 2015. Sangiovese grosso 100%. Produzione circa 8.000 bottiglie. Allevamento a cordone speronato. Fermentazione in tini inox a temperatura controllata, passaggio in botti di legno francese per 12 mesi, ritorno in inox per circa 3 mesi ed affinamento, per ulteriori tre mesi, in bottiglia. Ecco un vino che si fa apprezzare per la sua freschezza, fragranza per tutta l'escursione al palato. Tannini setosi, beva vigorosa per l'apporto fruttato e speziato. **Ottimo, voto 88/100**

Brunello di Montalcino 2012. Sangiovese grosso 100%. Produzione circa 14.000 bottiglie. Allevamento a cordone speronato. Fermentazione in tini inox termocontrollati per poi passare in botti di legno francese dove sosta 24 mesi. Ritorno in tini d'acciaio per un periodo di circa 6 mesi per poi sostare 16 mesi in bottiglia prima di essere immesso sul mercato. La lettura di questo campione lo posiziona tra i vini eleganti. All'inizio il legno tende a "dominare la scena", sia al naso che al palato. Poi esce il carattere del vero Brunello: opulenza fruttata e speziata, freschezza e polialcoli che dialogano in perfetto equilibrio e finezza tannica non comune. Il tutto come presagio di futura longevità. **Eccellente, Voto 92/100**

Se Agostina Pieri è stata ed è tutt'ora l'interprete del ruolo di supporto, i figli Jacopo e Francesco ricoprono quello insostituibile di veri vignaioli. Oggi i vini ne sono l'espressione del loro stile voluto fin dall'inizio.

E mamma Agostina rimane "**stella polare della famiglia**". Chapeau!

Urano Cupisti