

### Rosso di Montalcino Agostina Pieri

#### Una passione di famiglia

L'inizio dell'avventura possiamo certamente collocarlo verso la fine degli anni Ottanta, quando in località Piancomello Alessandro Pieri impiantò i primi quattro ettari di sangiovese, ma è nel 1991 che decide di cedere la proprietà di Piancomello alle proprie tre figlie, Agostina, Silvana e Graziella e ci fu la vera svolta. Nel 1994 si decise di costruire una cantina e vinificare in proprio dando inizio a un'attività produttiva ampiamente legata alla tradizione di Montalcino. In seguito, dando un'impronta di modernità mista a tradizione, si è voluto trovare un punto di incontro mediando tra le due filosofie con l'utilizzo di barrique francesi nuove il primo anno e botti di Slavonia da quaranta ettolitri il secondo.

Indelebile in Jacopo e Francesco, figli di Agostina il ricordo di quella loro prima vendemmia, così riportato anche in etichetta e lo ricordiamo anche noi quando giovani sommelier accogliamo questa nuova realtà con entusiasmo, affascinati anche dal colore del *packaging*, per l'epoca all'avanguardia. Era il 1994 ed erano appena tremila bottiglie. Da allora l'azienda è cresciuta fino agli attuali undici ettari di vigna posizionati nel comune di Montalcino, con una produzione che sfiora complessivamente le cinquantacinquemila bottiglie. Jacopo cura la parte agronomica dell'azienda: si lavora con maniacale precisione anche per il graduale e costante rinnovo del parco vitato, frutto di ricerca e sperimentazione, tanto da mantenere distinte le cinque parcelle vitate, ognuna delle quali destinata a una determinata etichetta. I vigneti, esposti per lo più a sud, godono di un clima caldo in estate e mite in inverno e sono principalmente di origine alluvionale, ricchi di sasso e di minerali primari. Anche la cantina è di vitale importanza per ottenere grandi risultati e qui, sotto la cura attenta di Francesco, si è voluto mantenere il massimo rispetto della tradizione,

eredità e responsabilità che un nome come quello di "Montalcino" impone: un'attenta selezione delle uve, scelte dapprima "zocca per zocca", seguita da una cernita acino per acino e poi il via alle fermentazioni classiche, con macerazioni dai quindici ai trentacinque giorni e gestione individuale delle masse, fermentazione in acciaio e successivo affinamento in botte da venti e quaranta ettolitri e barrique (ora anche *demi-muid*, ovvero da seicento litri). Brunello di Montalcino, Sant'Antimo Rosso, J & F, vino di taglio bordolese, noi abbiamo voluto dare al Rosso di Montalcino 2012 l'onore di guidarci alla conoscenza dell'azienda. (L.N.)

#### ROSSO DI MONTALCINO DOC 2012



15% vol - € 16,00  
Uve: sangiovese  
Bottiglie prodotte: 16.000  
[www.pieriagostina.it](http://www.pieriagostina.it)

Un Rosso di Montalcino importante, una declinazione molto vicina agli stilemi del fratello maggiore Brunello. Di bel potenziale. Di colore rosso rubino con riflessi granati, al naso è intenso e di buona profondità e mette in evidenza da subito una certa etereità che si fa vettore di aromi di fiori e frutti rossi. Troviamo rosa, viola mammola, marasca (anche sotto spirito), prugna, arancia rossa e bergamotto, note di bacche rosse di rovo e sottobosco, alcuni sentori balsamici e speziati di pepe, liquirizia e china. Chiude con note minerali di ardesia e grafite. In bocca è pieno, caldo, di buona acidità e buon corpo, già di buon bilanciamento e col tannino presente ma in armonia con tutto il contesto. Retroffatto che concorda pienamente con la fase olfattiva, ricco di fiori e frutti rossi, con un finale che ci regala nuance di castagna e alcune note fruttate più dolci. Bene insieme a uno stufato di manzo con prugne e castagne.

#### PROFILI DIVINI

