

GAZZETTA DI PARMA

23 aprile 2015

Il vino di Andrea Grignaffini



A Montalcino vive il vino di Agostina Pieri

■ Siamo in un territorio ad alta vocazione vitivinicola e più precisamente a Piancomello di Sant'Angelo Scalo, nella parte meridionale di Montalcino verso la Maremma: qui da vent'anni Agostina Pieri, coadiuvata dai figli, si dedica con passione, impegno e amore a tramutare in vino le uve di un territorio ricco di storia e di tradizione.

Le vigne esposte sul versante Sud del territorio beneficiano di un clima ideale per la giusta maturazione delle uve bilanciato tra il caldo d'estate e l'inverno piuttosto mite, il suolo è di origine alluvionale molto fertile composto da residui fluviali ricco di sostanze minerali. E lo dimostrano i risultati nel bicchiere con vini frutto di scelte ponderate e studiate sia in vigna che in cantina. Partendo dalla vigna con un attento studio dei terreni, delle loro caratteristiche peculiari morfologiche e microclimatiche è stato consentito di suddividere gli oltre dieci ettari vitati in cinque differenti parcelle produttive indipendenti, ognuna destinata a una determinata etichetta. Seguendo questa filosofia la gestione delle uve sono tenute rigorosamente

separate in tutte le varie fasi di lavorazione in cantina per dare a ogni etichetta l'opportunità di evidenziare le proprie caratteristiche di espressività, di piacevolezza e di territorialità nel prodotto finale.

Il passaggio in cantina prevede l'utilizzo di affinamento in legno per due anni in base alla tipologia, passando dalle bar-

riques francesi alle botti di Slavonia e successivamente la chiusura dell'affinamento per 18 mesi in vetro. Tutto ciò permette di gustare vini strutturati e ricchi ma bilanciati da una gradevole freschezza e da una grande facilità di beva.

Iniziamo con le note gustative del Brunello di Montalcino D.O.C.G. 2009, ottenuto da una vendemmia molto calda ma piovosa a metà settembre che ha permesso di ottenere un vino dal colore rosso granato carico, dai sentori fruttati e floreali fragranti con note aromatiche tabaccose. In bocca è ricco, equilibrato nonostante la polpa, con tannini delicati (D).

Passiamo al Rosso di Montalcino DOC 2012 da uve sangiovese in purezza. Nel bicchiere brilla di colore rosso rubino intenso, al naso sentori di frutta rossa matura e di piccoli frutti di bosco accompagnate da cenni di vaniglia. Al palato è caldo, dinamico con tannini piacevolmente equilibrati (C).

Chiudiamo con la meno conosciuta Doc Sant'Antimo (ma sarebbe opportuno fosse più nota) nella versione aziendale (sangiovese 50%, cabernet sauvignon 30% e merlot 20%). Alla vista si presenta di un bel colore granato profondo; all'olfatto netti i profumi di frutta rossa matura e note vegetali e speziate. In bocca possiede una trama equilibrata ed elegante con una bilanciata acidità, tannini delicati e finale di piacevole persistenza (C).