

## Quando il Rosso di Montalcino non sfigura con il Brunello

Fabio Turchetti  
turfab62@libero.it

**S**iamo alla settimana delle anteprime toscane: partita domenica scorsa presso l'Hotel Baglioni di Firenze con i vini di molti consorzi, fra cui quelli di Bolgheri, Scansano e Carmignano, proseguita ieri a San Gimignano per la Vernaccia, tornerà oggi e domani a Firenze per il Chianti Classico per poi spostarsi giovedì prossimo a Montepulciano e venerdì e sabato a Montalcino, dove fra gli altri si potranno assaggiare i Brunello 2010, le Riserve 2009 e i Rossi di Montalcino 2013, in attesa di conoscere gli esiti della vendemmia 2014, che verranno presentati proprio nella

mattinata di sabato. Un appuntamento ormai irrinunciabile per conoscere appieno il livello delle bottiglie che a breve saranno in commercio, e anche per confrontarsi con dei territori storici ma in continua espansione qualitativa.

In attesa di conoscere le novità, sarà bene però riassaggiare il Rosso di Agostina Pieri del 2013, sempre una garanzia con i suoi ricordi di frutti rossi anche in confettura, prugna, viola e spezie: solido, elegante, persistente e concentrato al palato, non sfigurerà affatto anche in confronto a qualche Brunello di caratura e prezzo superiore. Fine e avvolgente, suggellerà ulteriormente la sua degnissima figura se abbinato a tutte le carni, dalla fiorentina ad un succulento cinghiale.

Wino

**ROSSO DI MONTALCINO**

Agostina Pieri

Prezzo: 15 euro

