

21 gennaio 2016



## Agostina Pieri

Non abbiate fretta  
il Brunello vuole  
una giovinezza  
che si fugge tutta via

### L'AZIENDA

I primi 4 ettari furono piantati a Piancornello nel 1971. Poi, nel 1991, Agostina Pieri avviò la nuova stagione che portò i primi frutti nel 1994 con 3000 bottiglie



### MASSIMO VANNI

**L**A giovinezza non è propriamente bella. E prima si fugge via e meglio è, per il Brunello di Montalcino. La vendemmia del Brunello di Agostina Pieri risale del resto a cinque anni fa ma il vino è ancora baby. Prodotto nei vigneti di Piancornello di proprietà dell'azienda agricola Pieri, nel comune di Montalcino, la Docg 100% Sangiovese ha 14 gradi e l'affinamento in legno è di circa 2 anni: prima in Demis-Muid da 600 litri, poi in botti di rovere da 20 ettolitri. Rosso rubino intenso, tendente al granato, al naso, dopo una lunga macerazione sulle bucce, ricorda la ciliegia su un fondo legnoso. In bocca, il Brunello arriva con un corpo denso e strutturato che provoca un senso di suadente 'pesantezza' sulla lingua. In primo piano arriva la componente acida, intrecciata ad una vivida trama tanninica e minerale che si svela a ruota. Il segno che il vino è giovane e meriterebbe ancora alcuni anni d'invecchiamento. Il gusto è comunque già ricco: lungo e persistente, sul finale svela note speziate. Il costo di una bottiglia di Brunello di Pieri Agostina è nella media di un Brunello di qualità: si aggira sui 30 euro. **Voto 8**