777		feb-11		EVEN	LA COMPAGNIA.16.TOSCANA	GENEROSOS SECOS	1 .
111							
2003	3			PRO	FORNACINA		
2000	-			ODE			
€ 25.	0	esselu	ınga	NO	FORNACINA	BLANCOS CRIANZA	
,			9	ME			
OOC	BRUNELLO DI MONTALCINO BRUNELLO DI MONTALCINO					TINTO GUARDA	XXX
IGT					OGIA BRONELLO DI MONTALCINO	FERMO	XXX
ersistenz 1	2,5	giudizio 1-5 8,5	z vitign z z	igni	Commento breve IL RE DELLA SERATA GRANDE IN OGNI ASPETTO	MOSSO	
				SANGIOVESE	AROMI INTENSI DI PICCOLI FRUTTI, NOTE DI SALVIA ED ERBE	FRIZZANTE	1 .
					OFFICINALI, TORREFAZIONE, MOLTO MORBEDO CON UNA	SECCO	XXX
3,5					LEGGERA TANNICITA'. CORPOSO ELEGANTE E FINE UNA	ABBOCCATO	1
			Z		POTENZA CONTROLLATA	DOLCE	

Questo vino è ottenuto da uve selezionate di Sangiovese, nella zona di produzione del Brunello di Montalcino.

Prodotto in limitate quantità, è invecchiato per trentasei mesi in botti di rovere ed affinato per altri dodici in bottiglia. Ideale per accompagnare arrosti di selvaggina, carni rosse e formaggi stagionati.

Servire ad una temperatura di 18°/20° C°

Posto su un incantevole collina di 564 m. sul livello del mare, Montalcino conserva ancora inalterato il suo fascino di antico borgo medievale. Il suo territorio, che fa parte del Parco Artistico Naturale e Culturale della Val d'Orcia, è coperto da coltivazioni di vite da cui si ricavano vini di alto pregio come il Brunello che è conosciuto in tutto il mondo..

La descrizione di un Brunello di Montalcino è sempre un compito da affrontare con cautela. E' un vino su cui si è già stato scritto tutto, da persone altamente qualificate, per cui facilmente in questa scheda farò ricorso a citazioni di commentatori più preparati di me. Primo fra tutti Angelo Gaja, vero "Maitre a penser" dell'enologia italiana, che in un famoso articolo del 2008 parla della situazione difficile del Brunello in quel periodo sconvolto dagli scandali, vi invito a leggerla con attenzione http://www.aristide.biz/2008/08/angelo-gaja-int.html



fra l'altro dice che nessuna denominazioni in Italia ha avuto la fortuna di avere due guide, una morale ed una economica, che hanno trascinato il Brunallo ai livelli attuali, uno dei vini più prestigiosi al mondo, il che significa grandi guadagni per tutti i produttori di Montalcino. I due personaggi sono Biondi Santi, un guru del Brunello, che negli anni '60 produceva vino di altissima qualità, assolutamente sconosciuto al grande pubblico, e Castello Banfi, azienda fondata da due fratelli americani di origine italiana, i fratelli Mariani. Questa situazione permise quell'esplosione di fama su scala mondiale che ha portato il brunello ai livelli attuali. Scusate il lungo preambolo e veniamo a descrivere un vino che giustamente è stato il re della serata, vista, aroma e sapore tutti eccellenti. Nonostante ci si aspettasse un gran vino siamo rimasti comunque stupiti dalla consistenza, dalla personalità, davvero emozionante. In principio si ha sempre un poco di timore di rimanere delusi. Da un vino di scarsa fama non ci si aspetta molto ed ogni caratteristica positiva è una piacevole sorpresa. Ma da un Brunello ci si aspetta comunque l'eccellenza ed il timore della delusione rimane latente, quando poi, come nel nostro caso il vino è ancora superiore alle migliori aspettative non si può che rimanerne entusiasti ed emozionati.

Colore scuro ma non impenetrabile rubino tendente all'aranciato. Lacrime lente e fitte. Aromi inebrianti e mutevoli, in continua evoluzione, dai frutti di bosco alle spezie, more salvia e chiodi di garofano, ma infine i più intensi aromi terziari, luquirizia e cuoio. In bocca, dopo la lunga preparazione olfattiva, il vino ha avuto ancora molti argomenti a suo favore. Consistenza, struttura, eleganza, finezza, tutte sensazioni al massimo grado. un senso di appagamento, come un punto di arrivo, una specie di "Vedi Napoli e poi muori", come se dopo aver provato questa delizia qualsiasi altra degustazione fosse inutile. Al contrario, questa esperienza ci convincerà a proseguire nelle npstre serate con la conspevolezza che anche dal più umile dei vini possiamo sempre scoprire nuove sensazioni ed emozioni. Abbiamo assaporato un vino fantastico ed il prezzo è stato giustamente commisurato alla qualità, ma dobbiamo anche ricordare che non è il primo che troviamo di questo livello e che se sono centinaia quelli che già abbiamo valutato, migliaia sono quelli che ci aspettano, e il migliore ancora lo dobbiamo provare.