



Guglielmo Rocchiccioli  
Sommelier

[guglielmo.rocchiccioli@gmail.com](mailto:guglielmo.rocchiccioli@gmail.com)  
[www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/](http://www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/)

---

# BRUNELLO DI MONTALCINO

Material docente de uso interno en centros de enseñanza

Profesor Sommelier Guglielmo Rocchiccioli  
Lima, agosto 2022

## ***PARTE TEÓRICA (Español)***

<b><i>I. PRESENTACIÓN</i></b>	<b><i>4</i></b>
<b><i>II. VITIÑOS</i></b>	<b><i>5</i></b>
<b><i>III. TERRITORIO</i></b>	<b><i>6</i></b>
<b><i>IV. PRODUCCIÓN</i></b>	<b><i>8</i></b>
<b><i>V. MARIDAJE</i></b>	<b><i>9</i></b>
<b><i>VI. BODEGAS</i></b>	<b><i>10</i></b>

## ***PARTE PRÁCTICA (Italiano)***

<b><i>i. BRUNELLO DI MONTALCINO – CANALICCHIO DI SOPRA</i></b>	<b><i>12</i></b>
<b><i>ii. BRUNELLO DI MONTALCINO IL POGGIONE</i></b>	<b><i>14</i></b>
<b><i>iii. BRUNELLO DI MONTALCINO TALENTI</i></b>	<b><i>16</i></b>
<b><i>iv. BRUNELLO DI MONTALCINO – BIONDI SANTI – TENUTA GREPPO</i></b>	<b><i>18</i></b>
<b><i>v. BRUNELLO DI MONTALCINO – BANFI</i></b>	<b><i>20</i></b>
<b><i>vi. BRUNELLO DI MONTALCINO – CASANOVA DI NERI – TENUTA NUOVA</i></b>	<b><i>22</i></b>
<b><i>vii. BRUNELLO DI MONTALCINO – ALBATRETI</i></b>	<b><i>24</i></b>
<b><i>viii. BRUNELLO DI MONTALCINO – FATTOI</i></b>	<b><i>26</i></b>
<b><i>ix. BRUNELLO DI MONTALCINO – TENUTA DI SESTA</i></b>	<b><i>28</i></b>
<b><i>x. BRUNELLO DI MONTALCINO - CAPARZO</i></b>	<b><i>30</i></b>

<b><i>BIBLIOGRAFÍA</i></b>	<b><i>32</i></b>
----------------------------	------------------



Guglielmo Rocchiccioli  
Sommelier

[guglielmo.rocchiccioli@gmail.com](mailto:guglielmo.rocchiccioli@gmail.com)  
[www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/](http://www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/)

---

# ***PARTE***

# ***TEÓRICA***

## ***I. PRESENTACIÓN***

Hay un informe de la comisión ampelográfica de la provincia de *Siena* sobre un *Brunello* de 32 años -cosecha 1843- en el que se dice que el vino tiene características analíticas inalterables a lo largo del tiempo, es decir, estaba perfectamente conservado. Sin embargo, fue en los años de la Unificación de Italia -entre 1865 y 1869- que los intentos, de vinificar las uvas *Brunello* en pureza y envejecer el vino en barriles, se intensificaron y lograron excelentes resultados.

El padre precursor de *Brunello di Montalcino* fue sin duda *Clemente Santi*. En 1869 uno de sus *Vino Scelto (Brunello)*, de la cosecha de 1865, fue premiado con medalla de plata por el *Comizio Agrario di Montepulciano*. En los años siguientes el *Brunello di Montalcino* obtuvo otros importantes reconocimientos internacionales superando a los tintos franceses incluso en París y Burdeos.

Durante muchos años, el *Brunello di Montalcino* siguió siendo una rareza destinada a unos pocos conocedores refinados; solamente en la segunda mitad del siglo XX, de un manjar para unos pocos, se convirtió en un símbolo mundial del mejor *Made in Italy*.

Numerosos premios prueban la calidad del vino: en el 1999 la prestigiosa revista estadounidense "*Wine Spectator*" incluyó a un *Brunello di Montalcino* entre los 12 mejores vinos del siglo XX y en 2006 coronó a otro *Brunello di Montalcino* en lo más alto de la clasificación mundial.

## II. VITIÑOS

Se utiliza una sola variedad de uva: *Sangiovese* (llamada en *Montalcino*, "*Brunello*").

Las vides que se encuentran en todo el municipio de *Montalcino* para la producción del famoso *Brunello di Montalcino* son del tipo *Sangiovese Grosso*.

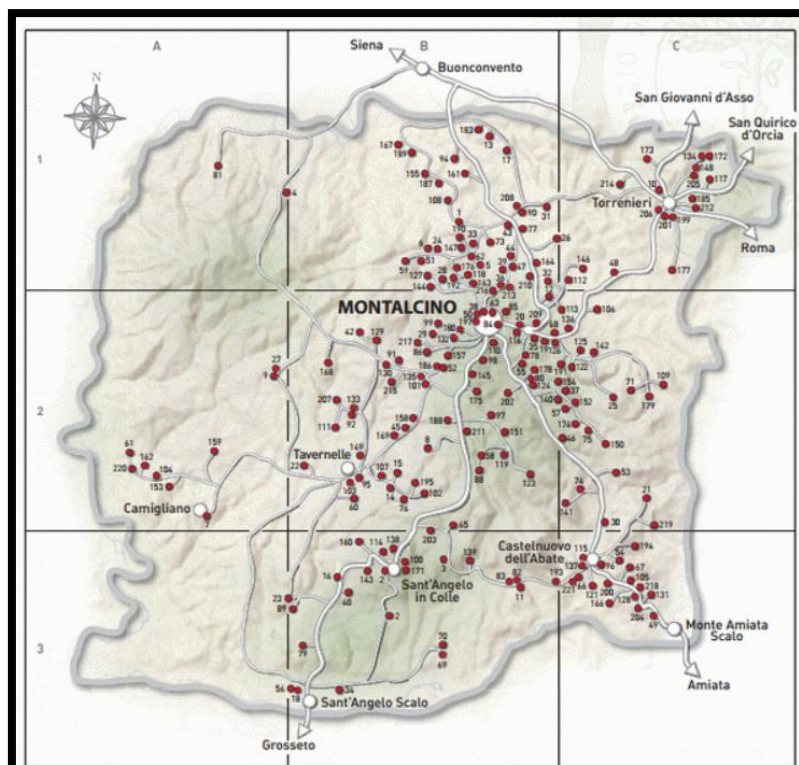
La variedad de uva con la que se elabora es obviamente el clon autóctono *Sangiovese Grosso*, llamado así por el grosor de la piel (muy gruesa en comparación con otras calidades de uvas de frutos rojos), que contiene la mayor parte de las sustancias que caracterizan al vino.



Guglielmo Rocchiccioli  
Sommelier

[guglielmo.rocchiccioli@gmail.com](mailto:guglielmo.rocchiccioli@gmail.com)  
[www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/](http://www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/)

### III. TERRITORIO



El *Brunello di Montalcino DOCG* es un vino tinto producido en el municipio de *Montalcino*, a 40 km de *Siena*. Estamos en *Toscana*, en una zona predominantemente montañosa, donde los viñedos se suceden entre 120 y 600 metros sobre el nivel del mar. El clima es templado, un cruce entre el clima mediterráneo de la costa y el clima de montaña del centro de los Apeninos, también gracias a la ventilación constante.

La zona de producción de los vinos de *Montalcino* coincide con el límite histórico del municipio de *Montalcino*, una superficie de 24.000 hectáreas, de las cuales solamente el 15% está ocupado por viñedos.

El área de producción tiene una forma casi cuadrada, cuyos 'lados' están delimitados por las aguas de los ríos más importantes de la provincia de *Siena*: el *Ombrone*, el *Asso*, el *Arbia* y el *Orcia*. Hacia el sur, el *Monte Amiata*, con sus 1.740 metros de altura, domina y protege, la zona de cultivo de las uvas para la producción del *Brunello di Montalcino*, de fenómenos atmosféricos como tormentas y granizadas.

#### **IV. PRODUCCIÓN**

El rendimiento máximo de uva es de 80 quintales por hectárea mientras que, en cuanto al rendimiento en vino, el porcentaje que establece la disciplina de producción es del 68%. También se permite especificar en la etiqueta de qué área del territorio en particular ("*Vigna*", por ejemplo) provienen las uvas utilizadas para la elaboración del vino.

El *Brunello di Montalcino DOCG* requiere largos períodos de crianza antes de salir al mercado: cinco años desde el momento de la cosecha (que se convierten en seis para la versión "*Riserva*") de los cuales al menos dos años en barricas de roble, y por un período no menor que otros cuatro meses en botella (seis meses para la versión "*Riserva*").

*Brunello di Montalcino* es un vino de gran longevidad y que requiere una larga crianza antes de alcanzar el tope de su nivel cualitativo. Hay ejemplos de *Brunelli di Montalcino* envejecidos por períodos que van desde los 10 a los 30 años y más. El grado alcohólico mínimo es de 12% (o 12,5% si se especifica el término "*Vigna*").



## V. *MARIDAJE*

Es uno de los vinos más longevos del panorama italiano, se puede beber incluso después de muchos años, hasta treinta.

La elegancia y el cuerpo armónico del vino permiten maridajes con platos muy estructurados y compuestos como carnes rojas, caza de pluma y de pelo, posiblemente acompañados de champiñones y trufas. También se puede maridar perfectamente con platos internacionales a base de carne o con salsas.

El *Brunello di Montalcino* es también un vino para un excelente maridaje con quesos: quesos añejados, *Pecorino Toscano*, quesos estructurados; además, por sus características, también se disfruta como vino de meditación.

## VI. BODEGAS

Entre las bodegas que producen *Brunello di Montalcino*, las siguientes son las más conocidas:

- Canalicchio di Sopra  
<https://www.canalicchiodisopra.com/>
- Tenuta Il Poggione  
<https://tenutailpoggione.it/it/home/home>
- Talenti  
<https://www.talentimontalcino.it/>
- Biondi Santi  
<https://www.biondisanti.it/en/home/home>
- Banfi  
<https://www.banfi.it/en/>
- Casanova di Neri  
<https://www.casanovadineri.wine/>
- Tenuta San Giorgio Ugolforte  
<https://www.collemassariwines.it/>
- Tenuta di Sesta  
<http://www.tenutadisesta.it/it/home/home>
- Fattoi Ofelio & Figli  
[http://www.fattoi.it/azienda\\_it.html](http://www.fattoi.it/azienda_it.html)
- Il Paradiso di Manfredi  
<http://www.ilparadisodimanfredi.it/>



Guglielmo Rocchiccioli  
Sommelier

[guglielmo.rocchiccioli@gmail.com](mailto:guglielmo.rocchiccioli@gmail.com)  
[www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/](http://www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/)

---

# ***PARTE***

# ***PRÁCTICA***



Guglielmo Rocchiccioli  
Sommelier

[guglielmo.rocchiccioli@gmail.com](mailto:guglielmo.rocchiccioli@gmail.com)  
[www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/](http://www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/)



[www.canalicchiodisopra.com](http://www.canalicchiodisopra.com)

**BRUNELLO DI MONTALCINO – CANALICCHIO DI SOPRA      2014 14%**  
**IMBOTTIGLIATO ALL'ORIGINE DAL VITICOLTORE SOC. AGR. CASALICCHIO DI SOPRA**  
**MONTALCINO – ITALIA**

**ESAME VISIVO:** limpido e di colore rosso rubino con riflessi di tonalità granata

**ESAME OLFATTIVO:** intenso e complesso, come consuetudine per un grande Brunello, rilascia una sequenza di sentori che si sviluppa su questi aromi: cannella, mallo di noce, noce moscata, confettura di more, cioccolato fondente, rosa di bosco, pepe nero, cacao, liquirizia, tabacco e buccia d'arancio

**ESAME GUSTATIVO:** rotondo e ben equilibrato, si fa notare per dei tannini piuttosto bilanciati (soffusa astringenza e tenue sapore amaro alla fine della bocca); la secchezza alcolica è generalizzata e asciuga quasi completamente la bocca in un primo momento, per poi lasciare uno spazio condiviso con una salivazione minima nelle zone laterali della lingua e una sapidità simpatica e attiva nella parte dorsale della lingua; la struttura non è esuberante e appare ben integrata con tutti gli altri parametri gustativi; la persistenza aromatica intensa è di circa 7 secondi

**COMBINAZIONE CIBO-VINO:** Canestrato di Pienza

**Parametri della combinazione:**

1. La succulenza del formaggio si contrappone alla nota astringente del vino
2. La tendenza dolce del piatto serve da contrappeso alla nota amara finale del vino
3. La succulenza del formaggio controbilancia la secchezza alcolica del vino
4. La tendenza dolce della ricetta contrarresta la sapidità del vino
5. La struttura della ricetta si uguaglia alla struttura del vino
6. La persistenza gusto-olfattiva della preparazione alimentare si armonizza con la persistenza aromatica intensa del vino

**OPINIONE PERSONALE:** un vino quasi equilibrato e ben bilanciato a livello di tannini (astringenza e sapore amaro ben amalgamati); un Brunello che rispetta la sua uniformità tipologica e non stanca mai il palato, bensì avvisa continuamente le papille gustative portandoti a pensare che si tratta di un vino che si beve bene sempre, estate o inverno che sia; la relazione qualità-prezzo è eccellente



[www.tenutailpoggione.it](http://www.tenutailpoggione.it)

**BRUNELLO DI MONTALCINO IL POGGIONE    2013    14,5%**

**IMBOTTIGLIATO ALL'ORIGINE DA FRANCESCHI SRL**

**MONTALCINO – ITALIA**

*Il vino BRUNELLO prodotto alla TENUTA IL POGGIONE nasce da nostre selezioni di viti Sangiovese (Brunello) impiantate nei terreni ad alta vocazione. Cure culturali appropriate in rispetto dell'ambiente, diradamento dei grappoli, cernita vendemmiale, invecchiamento in botti di Rovere e affinamento in bottiglia, danno vita a questo superbo vino, da abbinare a carni rosse, selvaggina e formaggi. Temperatura di servizio 18°C. Un eventuale sedimento è segno di genuinità.*

**ESAME VISIVO:** limpido e di colore rosso rubino con riflessi di tonalità violacea

**ESAME OLFATTIVO:** la nota alcolica sembra prevalere ed in qualche modo nascondere la piena complessità aromatica del vino; nonostante ciò, si individuano i seguenti aromi: viola passita, ciliegia marasca, mora, melograno, rabarbaro, tabacco, nota vegetale e profumi di bosco

**ESAME GUSTATIVO:** la secchezza alcolica si propaga a tutto il palato ed è frenata da una breve, ma ferma nota acida rappresentata dalla salivazione; la morbidezza è interessante e rafforzata da una notevole struttura che a sua volta viene sostenuta dalla non indifferente presenza dei tannini (astringenza e sapore amarognolo al finale della bocca); la chiusura evidenzia un sapore di ciliegia comprovando una corrispondenza naso-bocca di gran valore enologico; la persistenza aromatica intensa si aggira sui 5/6 secondi

**COMBINAZIONE CIBO-VINO:** Cinghiale alla cacciatora con polenta

**Parametri della combinazione:**

1. La succulenza della preparazione alimentare si contrappone alla nota astringente del vino
2. La tendenza dolce del piatto serve da contrappeso alla nota amara finale del vino
3. La succulenza della ricetta controbilancia la secchezza alcolica del vino
4. La tendenza speziata della ricetta si neutralizza con la morbidezza del vino
5. La struttura della ricetta si uguaglia alla struttura del vino
6. La persistenza gusto-olfattiva della preparazione alimentare si armonizza con la persistenza aromatica intensa del vino

**OPINIONE PERSONALE:** un vino sicuramente di alta qualità che si concentra molto di più sull'impatto alcolico che sulla finezza di bocca; molto strutturato e corpulento, il vino richiede un piatto importante e complesso per esaltare un'elegante combinazione cibo-vino



[www.talentimontalcino.it](http://www.talentimontalcino.it)

**BRUNELLO DI MONTALCINO TALENTI                      2013    14%**

**DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA**

**IMBOTTIGLIATO ALL'ORIGINE DA TALENTI RICCARDO – MONTALCINO – ITALIA**

*Vino ottenuto da selezionate uve di Sangiovese prodotte nei nostri vigneti più vecchi. Dopo la vinificazione in acciaio a temperatura controllata di 24-26°C., il vino matura in tonneau e botti di rovere francese e di Slavonia per almeno 24 mesi e completa con un lungo periodo in bottiglia il suo affinamento. Temperatura di servizio 18°C. Si abbina perfettamente alla selvaggina, carni rosse e formaggi. Un eventuale sedimento è segno di genuinità.*



**ESAME VISIVO:** limpido e di un colore rosso rubino con riflessi violacei

**ESAME OLFATTIVO:** intenso e complesso, come da tradizione per un Brunello; gli aromi che si percepiscono sono i seguenti: viola passita, rosa, frutti rossi dolci, confettura, liquirizia, pepe, nota balsamica, marmellata di mora, fichi disidratati e nota dolce di vaniglia

**ESAME GUSTATIVO:** si riconosce una sensazione di tannino evoluto con una nota verde di astringenza e una nota amara alla fine più consistente; la salivazione sparisce nella secchezza alcolica e una interessante sapidità accompagna una struttura discretamente consistente; la persistenza aromatica intensa corrisponde a 6/7 secondi

**COMBINAZIONE CIBO-VINO:** Formaggio pecorino di grotta

**Parametri della combinazione:**

1. La succulenza del formaggio si contrappone alla nota astringente del vino
2. La tendenza dolce del piatto serve da contrappeso alla nota amara finale del vino
3. La tendenza dolce della ricetta si contrappone alla sapidità del vino
4. La struttura della ricetta neutralizza la struttura del vino
5. La persistenza gusto-olfattiva della preparazione alimentare si armonizza con la persistenza aromatica intensa del vino

**OPINIONE PERSONALE:** un bel Brunello, elegante e pulito, che segue la falsariga della sua tipologia, vale a dire entra, si allarga e poi asciuga il palato lasciando una situazione estesa e completa di morbidezza e armonia; nel complesso un vino che può essere considerato come vino gastronomico, cioè da combinare con cibo, o più semplicemente un vino da bere e conversare



<https://www.biondisanti.it/>

**BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG BIONDI SANTI MARCA PROPRIA - TENUTA GREPPO - IMBOTT. ALL'ORIG. DAL VITICOLTORE FRANCO BIONDI SANTI NELLA CANTINA NELLA TENUTA GREPPO - MONTALCINO - ITALIA**

**BOTTIGLIA N°24664 - ANNATA 2000 13,5%**

**ESAME VISIVO:** limpido, rosso granato con riflessi aranciati, abbastanza scorrevole

**ESAME OLFATTIVO:** un grande naso con aromi come pepe, liquirizia, cannella, chiodi di garofano, fragola, ciliegia, prugna, frutta sotto spirito, violetta, sottobosco, caffè, cioccolato e tabacco; questo bouquet olfattivo è una sorta di bella sorpresa che davvero non smette mai di stupire il degustatore

**ESAME GUSTATIVO:** il vino entra e avvolge il palato, anche con la complicità della sensazione alcolica; poi il tannino mostra la sua preponderanza e pulisce la bocca, determinando una buona astringenza ed un finale leggermente amarognolo; la persistenza aromatica intensa è di circa 5 secondi

**COMBINAZIONE CIBO-VINO:** Bistecca alla Fiorentina

**Parametri della combinazione:**

1. La succulenza della carne compensa l'astringenza dei tannini
2. La succulenza della carne fa da contraltare alla secchezza alcolica del vino
3. La struttura della ricetta è adeguata alla struttura del vino
4. La persistenza gustativa della carne si sposa con la persistenza aromatica del vino

**OPINIONE PERSONALE:** non dimentichiamo che stiamo degustando il Brunello di Montalcino di Biondi Santi, cioè il Granduca di Toscana; da un lato le piacevoli sensazioni al naso sono compiacenti e tendono a soddisfare il cosiddetto gusto internazionale, mentre da un altro lato è molto utile organizzare le idee per descrivere, con dovizia di dettagli, la presenza del tannino visto che fa parte della tipologia di questo splendido vino toscano; concludendo, quando sei in Toscana, fai come fanno i toscani: bevi un grande Brunello di Montalcino e mangia una bella bistecca alla fiorentina



# Guglielmo Rocchiccioli

Sommelier

[guglielmo.rocchiccioli@gmail.com](mailto:guglielmo.rocchiccioli@gmail.com)  
[www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/](http://www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/)

---



<https://castellobanfi.com/>

**BRUNELLO DI MONTALCINO D.O.C.G. 2013 13,5%**  
**IMBOTTIGLIATO DA BANFI S.A. SRL**  
**MONTALCINO – ITALIA**  
**PRODOTTO IN ITALIA**

**ESAME VISIVO:** limpido e di colore rosso granato con riflessi di tonalità arancio

**ESAME OLFATTIVO:** pepe, cannella, noce moscata, funghi, terra di bosco, un poco di tartufo, tabacco, macelleria, ceralacca, mora, ciliegia marasca e rosa canina

**ESAME GUSTATIVO:** una grande sensazione alcolica è spalleggiata da una intensa astringenza tannica; una interessante morbidezza (senso di vellutato che invade tutto il palato) viene supportata da una struttura piuttosto consistente; la salivazione è minima, la chiusura di bocca è leggermente amarognola e la persistenza aromatica intensa arriva fino a 7/8 secondi

**COMBINAZIONE CIBO-VINO:** Tagliata con funghi

**Parametri della combinazione:**

1. La succulenza della carne si contrappone alla secchezza alcolica e alla nota astringente del vino
2. La tendenza dolce del piatto serve da contrappeso alla nota amara finale del vino
3. La struttura della ricetta si uguaglia alla struttura del vino
4. La persistenza gusto-olfattiva della preparazione alimentare si armonizza con la persistenza aromatica intensa del vino

**OPINIONE PERSONALE:** un Brunello di Montalcino onesto, corretto e con buone possibilità di invecchiamento (nota tannica, alcolicità, acidità e struttura), ma con dei tannini già spendibili e sfruttabili in questo stesso momento se combinati con una bella tagliata con funghi



Guglielmo Rocchiccioli  
Sommelier

[guglielmo.rocchiccioli@gmail.com](mailto:guglielmo.rocchiccioli@gmail.com)  
[www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/](http://www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/)

---



<https://www.casanovadini.wine/>

**CASANOVA DI NERI – TENUTA NUOVA – BRUNELLO DI MONTALCINO D.O.C.G. –  
IMBOTTIGLIATO ALL'ORIGINE DA AZIENDA AGRICOLA CASANOVA DI NERI DI  
GIACOMO NERI – MONTALCINO – ITALIA 2009 15%**

**ESAME VISIVO:** rosso rubino con riflessi granati

**ESAME OLFATTIVO:** mora, caffè, liquirizia, prugna, corteccia bagnata, china, nota di macelleria, tostatura, polvere di cacao, melograno, peonia rossa e nota di eucalipto

**ESAME GUSTATIVO:** la sensazione alcolica dell'alcol provvede una secchezza di bocca che si confonde con la buona astringenza tannica; la morbidezza vellutata è accompagnata da una eccellente struttura; la salivazione è leggera, la nota di chiusura è con mora e caffè, e la persistenza aromatica intensa è di 7/8 secondi

**COMBINAZIONE CIBO-VINO:** Cinghiale in umido

**OPINIONE PERSONALE:** un Brunello di Montalcino da competizione che ti fa vincere facilmente anche se non corrisponde pienamente alla sua tipologia, visto che in certi aspetti assomiglia più ad un vino di Bordeaux che ad un vino toscano; in ogni caso, si tratta di un grande vino con un'eccellente relazione qualità-prezzo



Guglielmo Rocchiccioli  
Sommelier

[guglielmo.rocchiccioli@gmail.com](mailto:guglielmo.rocchiccioli@gmail.com)  
[www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/](http://www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/)

---



<https://www.albatreti.com/>

**ALBATRETI – BRUNELLO DI MONTALCINO D.O.C.G. 2016 14,5%**

**VINO NON FILTRATO  
IMBOTTIGLIATO ALL'ORIGINE DA SOCIETÁ AGRICOLA ALBATRETI  
MONTALCINO (SI) – ITALIA**



**ESAME VISIVO:** limpido e di colore rosso rubino con riflessi di tonalità porpora; per quello che concerne la consistenza, trattasi di un vino consistente (archi stretti e gocce che scendono lentamente).

**ESAME OLFATTIVO:** intenso con aromi che entrano e persistono al naso, e allo stesso tempo complesso dato che nel breve tempo dedicato allo studio della complessità olfattiva, si trovano i seguenti effluvi odorosi: ciliegie, more, lampone, nota ematica, macelleria, pepe nero, nota vegetale, rosmarino, vaniglia, cera, lanolina e potpourri di fiori rossi.

**ESAME GUSTATIVO:** in un primo momento, si percepisce un corpo ben strutturato (peso del vino sulla lingua e a livello di palato) che si accompagna molto bene con la leggiadra morbidezza del vino (sensazione di vellutato equilibrio); la secchezza alcolica va di pari passo con la nota minerale (pizzicore nella parte dorsale della lingua), e i tannini sono equamente distribuiti fra astringenza e chiusura leggermente amara al finale di bocca; in un secondo momento, il vino entra in bocca, esplosione con alcol, astringenza e struttura, per poi sparire una volta deglutito; la persistenza aromatica intensa è di 7-8 secondi.

**COMBINAZIONE CIBO-VINO:** Bistecca di Chianina

**Parametri della combinazione:**

1. La succulenza del piatto si contrappone alla nota astringente del vino
2. La tendenza dolce della ricetta contrarresta la sapidità del vino
3. La succulenza del piatto serve anche per controbilanciare la secchezza alcolica del vino
4. La tendenza dolce della ricetta serve da contrappeso alla chiusura amarognola del vino
5. La struttura della ricetta si uguaglia alla struttura del vino
6. La persistenza gusto-olfattiva della preparazione alimentare si armonizza con la persistenza aromatica intensa del vino

**OPINIONE PERSONALE:** panorama olfattivo ampio, pulito e variegato che contribuisce alla formazione di un ventaglio di aromi interessanti e tipici del Brunello; l'esame gustativo si ritaglia due tempi: il primo tempo riesce a far predominare equilibrio e morbidezza con il fine di accontentare il gusto internazionale, mentre in un secondo momento, si manifesta il più caratteristico "entra-esplosione-sparisce" di alcol, tannini e struttura del famoso vino di Montalcino, con l'obiettivo di soddisfare le esigenze del degustatore nazionale.



Guglielmo Rocchiccioli  
Sommelier

[guglielmo.rocchiccioli@gmail.com](mailto:guglielmo.rocchiccioli@gmail.com)  
[www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/](http://www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/)

---



<http://www.fattoi.it/>

**FATTOI – BRUNELLO DI MONTALCINO D.O.C.G. 2016 14%**  
**PRODOTTO E IMBOTTIGLIATO DAL VITICOLTORE FATTOI OFELIO & FIGLI**  
**MONTALCINO (SI) – ITALIA**

**ESAME VISIVO:** limpido e di colore rosso rubino con riflessi di tonalità porpora; per ciò che conta la consistenza, al momento dell'avvinamento del bicchiere, il vino dimostra di essere consistente (archi stretti e gocce che scendono lentamente).

**ESAME OLFATTIVO:** intenso e complesso, quindi di buona qualità olfattiva, permette la percezione di una variegata tipologia di profumi: lampone, fragole, frutti di bosco, tostatura, cuoio, gomma bruciata, goudron, cioccolato fondente, nota eterea, cera, pepe nero, pepe di Cayenne, mentolatura, balsamico e fiori di campo.

**ESAME GUSTATIVO:** un'avvolgente morbidezza di bocca conduce il vino verso quell'equilibrio gustativo che riesce a far convivere bene la discreta nota sapida (pizzicore nella parte dorsale della lingua) e l'astringenza tannica (sensazione di secchezza nelle parte superiore delle gengive); la struttura é presente, ma non esorbitante, la nota alcolica si fa sentire e la chiusura di bocca consegna dei sapori di lamponi e fragola (eccellente corrispondenza naso-bocca); la persistenza aromatica intensa oscilla fra i 7 e gli 8 secondi.

**COMBINAZIONE CIBO-VINO:** Pici all'aglione

**Parametri della combinazione:**

1. La sensazione speziata della ricetta si neutralizza con la morbidezza del vino
2. La succulenza del piatto si contrappone alla nota astringente del vino
3. La tendenza dolce della ricetta contrarresta la sapidità del vino
4. La succulenza del piatto serve anche per controbilanciare la secchezza alcolica del vino
5. La struttura della ricetta si uguaglia alla struttura del vino
6. La persistenza gusto-olfattiva della preparazione alimentare si armonizza con la persistenza aromatica intensa del vino

**OPINIONE PERSONALE:** vino molto fruttato al naso e quasi equilibrato in bocca (una nuova generazione di Brunello), denota fin dall'inizio una fruibilità degustativa ampia e una grande facilità di beva; un vino fatto bene, senza difetti che permette la possibilità di scegliere un abbinamento enogastronomico che può variare da una pasta tipica toscana fino a una succulenta bistecca di manzo.



Guglielmo Rocchiccioli  
Sommelier

[guglielmo.rocchiccioli@gmail.com](mailto:guglielmo.rocchiccioli@gmail.com)  
[www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/](http://www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/)

---



<http://www.tenutadisesta.it/>

**TENUTA DI SESTA – BRUNELLO DI MONTALCINO D.O.C.G. 2016 14,5%  
IMBOTTIGLIATO ALL'ORIGINE DA TENUTA DI SESTA – MONTALCINO (SI) – ITALIA**

*“Viene prodotto in quantità limitata dalla famiglia Ciacci nella sua proprietà del XV secolo, la Tenuta di Sesta, nel cuore del senese. Invecchiato 2 anni in botte di rovere, il vino, di colore rosso granato, risulta di corpo elegante ed armonico, con lunga persistenza aromatica.”*

**ESAME VISIVO:** limpido e di colore rosso rubino con riflessi di tonalità granata; per quanto riguarda la consistenza, trattasi di un vino consistente (archi stretti e gocce che scendono lentamente).

**ESAME OLFATTIVO:** intenso (aromi che entrano e persistono), complesso (si identifica un discreto numero di profumi) e di buona qualità olfattiva; le famiglie dei descrittori aromatici sono composte da mora, ribes, terra di bosco, nota vegetale, funghi, tostatura, cioccolato dolce, pellame, caramello, nota ematica, macelleria e potpourri di fiori rossi.

**ESAME GUSTATIVO:** si percepisce una notevole morbidezza del vino (sensazione di vellutato equilibrio) accompagnata da dei tannini piuttosto contenuti sia a livello di astringenza che di tendenza amara al finale di bocca; la mineralità (sensazione di pizzicore nella parte dorsale della lingua) è sicuramente il parametro gustativo più esteso e presente, la struttura e l'alcolicità sono facilmente identificabili, la chiusura rilascia un sapore a lampone e ribes, e la persistenza aromatica intensa è di 7-8 secondi.

**COMBINAZIONE CIBO-VINO:** Pernici arrosto con polenta

**Parametri della combinazione:**

1. La succulenza del piatto si contrappone alla nota astringente del vino
2. La tendenza dolce della ricetta contrarresta la sapidità del vino
3. La succulenza del piatto serve anche per controbilanciare la secchezza alcolica del vino
4. La tendenza dolce della ricetta serve da contrappeso alla chiusura amarognola del vino
5. La struttura della ricetta si uguaglia alla struttura del vino
6. La persistenza gusto-olfattiva della preparazione alimentare si armonizza con la persistenza aromatica intensa del vino

**OPINIONE PERSONALE:** in questo vino si sente la bontà dell'annata (2016) e il carattere di un buon Brunello che tende quasi a raggiungere un equilibrio gustativo, senza fare maggiori sforzi nel giustapporre le forze di tannini e alcol, mantiene una perfetta linea degustativa, confermata dalla perfetta corrispondenza naso-bocca; una nuovo modo di fare il vino di Montalcino con lo scopo di renderlo più godibile ed appetibile al grande pubblico.



# Guglielmo Rocchiccioli

Sommelier

[guglielmo.rocchiccioli@gmail.com](mailto:guglielmo.rocchiccioli@gmail.com)  
[www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/](http://www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/)

---



[www.caparzo.com](http://www.caparzo.com)

**CAPARZO – BRUNELLO DI MONTALCINO D.O.C.G. 2017 14,5%  
IMBOTTIGLIATO ALL'ORIGINE DA CAPARZO S.R.L.**

**MONTALCINO – ITALIA**

**ESAME VISIVO:** limpido e di colore rosso granato; per ciò che conta la consistenza, al momento dell'avvinamento del bicchiere, il vino dimostra di essere consistente (archi stretti e gocce che scendono lentamente).

**ESAME OLFATTIVO:** intenso e complesso, quindi di buona qualità olfattiva, invita ad identificare i seguenti aromi: note eteree come candela, cera, mirtilli, lamponi, frutti di bosco, fichi rossi, corteccia d'albero, muschio, fogliame, peperoncino, tostatura, cioccolato fondente, caramella mou e potpourri di fiori rossi.

**ESAME GUSTATIVO:** tende a cercare subito un equilibrio di bocca, barcamenandosi tra una buona nota minerale (sensazione di pizzicore nella parte dorsale della lingua), una discreta salivazione nelle zone laterali della lingua, e dei tannini molto contenuti e ben levigati fin dai primi momenti; l'alcolicità lascia nel palato una secchezza molto compiacente, la chiusura di bocca finisce con un retrogusto a cioccolato fondente (perfetta corrispondenza naso-bocca) e la persistenza aromatica intensa oscilla fra i 7 e gli 8 secondi.

**COMBINAZIONE CIBO-VINO:** Stracotto alla fiorentina

**Parametri della combinazione:**

1. La succulenza del piatto si contrappone alla nota astringente del vino
2. La tendenza dolce della ricetta contrarresta la sapidità del vino
3. La succulenza del piatto serve anche per controbilanciare la secchezza alcolica del vino
4. La struttura della ricetta si uguaglia alla struttura del vino
5. La persistenza gusto-olfattiva della preparazione alimentare si armonizza con la persistenza aromatica intensa del vino

**OPINIONE PERSONALE:** un Brunello di Montalcino che si vuole collocare nel compartimento del vino innovativo: morbido ed equilibrato che si potrebbe bere anche da solo, dirigendosi al cosiddetto gusto internazionale, ma da non dimenticare che appartiene, con diritto e dovere, alla categoria dei riconosciuti vini gastronomici, e richiede a gran voce un abbinamento con una ricetta tipica della tradizione toscana; qualsiasi occasione è il giusto pretesto per degustare, condividere e combinare con cibo questo genuino e virtuoso vino toscano.

## **BIBLIOGRAFÍA**

- <https://www.consorziobrunellodimontalcino.it/it/583/vini>
  - <https://winedharma.com/vitigni/brunello-di-montalcino-il-vino-le-caratteristiche-la-storia/>
  - <https://www.italianowine.com/it/denominazioni/docg/brunello-di-montalcino/>
  - <https://www.valoritalia.it/vini/brunello-di-montalcino-docg/>
  - <https://vine-nn.ru/it/brunello-di-montalcino/>
  - [https://www.consorziobrunellodimontalcino.it/files/mappe\\_2019/mappa-produttori-it-2019.pdf](https://www.consorziobrunellodimontalcino.it/files/mappe_2019/mappa-produttori-it-2019.pdf)
  - <https://www.quattrocalici.it/denominazioni/brunello-di-montalcino-docg/>
  - <http://www.assovini.it/italia/toscana/item/453-brunello-di-montalcino-docg>
- 
- Edizioni Associazione Italiana Sommeliers (2003). Il Sommelier., Cavriago - Reggio Emilia, Bertani & C – Industria grafica
  - Edizioni Associazione Italiana Sommeliers (1996). Merceologia degli alimenti., Cavriago - Reggio Emilia, Bertani & C – Industria grafica
  - Edizioni Associazione Italiana Sommeliers (1998). Tecnica dell'abbinamento cibo-vino., Cavriago - Reggio Emilia, Bertani & C – Industria grafica