

Brunello di Montalcino 2012 Perfetto con tutte le carni

Fabio Turchetti
turfab62@libero.it

IL VINO

Anche quest'anno le anteprime toscane hanno ormai chiuso i battenti. A febbraio inoltrato, infatti, è ormai pratica annuale infilare nasi e papille fra Chianti, Chianti Classico, Nobile di Montepulciano, Vernaccia di San Gimignano, Morellino di Scansano, Montecucco, Cortona, Carmignano, Valdarno di Sopra, Colline Lucchesi, Maremma, Bianco di Pitigliano e Sovana, proprio per non farsi mancare nulla. Ovviamente grazie ai rispettivi consorzi di tutela, di volta in volta organizzatori infaticabili, e con risultati di rilievo, pur considerando le diversità di

territori, di annate e di produzioni prese in esame.

Nella lista citata in precedenza, però, ma non per dimenticanza, manca Montalcino, da sempre ultima tappa toscana in senso temporale, a suggello dell'esperienza. Quest'anno, insieme alle sue Riserve 2011, ai Rossi 2015, ai Moscadello e ai Sant'Antimo, è toccato ai Brunelli 2012, annata giudicata a cinque stelle. In effetti un millesimo interessante, rappresentato al meglio da questa storica Tenuta: capace di sfoderare questo bel campione dai ricordi di prugna, frutti di bosco, marasca, viola, anice e tabacco. In bocca elegante, ampio e profondo, reggerà ogni abbinamento carnivoro: ma anche se assaggiato da solo, a fine pasto o piluccando un buon formaggio stagionato, farà un figurone.

