

BRUNELLO DI MONTALCINO 2012, terza parte

FANTI

frutto intenso con fondo surmaturato, di buon vigore ma impacciato nel finale **83**

FATTOI

alloro, liquirizia e sottobosco al naso – impatto caldo, dolce-alcolico e finale tonico ma semplice **87**

FORNACINA

speziato nei profumi, energico e saporito sul palato anche se la dolcezza del frutto, supportata all'alcol, appare un po' eccessiva **85**

FULIGNI

i pregevoli sentori di buccia di arancio sono accompagnati da un sapore denso, avvolgente e insieme slanciato, fresco, elegante, con chiusura lunga ed elastica **92**

GIANNI BRUNELLI

il profilo è elegante, esplora la profondità, con piacevole alternanza di note calde e fresche – il finale non possiede lo stacco atteso e chiude rapidamente **89**

IL BOSCO DI GRAZIA

non manca "di grazia", la dolcezza è calibrata, non complesso ma di sicura piacevolezza **87**

IL MARRONETO

profumi ben delineati di amarene e mandarini, struttura morbida con lievi impuntature tanniche, chiusura sapida piacevole **88**

IL PARADISO DI MANFREDI

vagamente ossidativo nei profumi, rinfrancati però da invitanti aspetti floreali – palato meno convincente, alcolico, poco disteso, ingombrato da tannini poco maturi nel finale **82**

IL PINO

molto balsamico, quasi resinoso al primo approccio aromatico, rivela un frutto fragrante, saporito, succoso, molto godibile – il finale è coerente, non complesso ma piacevolmente indirizzato sulla nitidezza del frutto **89**

IL POGGIONE

pieno, robusto, tenace, saporito – non va tanto per il sottile ma fa la sua parte **86**

LA FORTUNA

in linea con lo stile aziendale fatto di precisione ed equilibrio – saporito, continuo, di buona beva – il finale non offre invece spiragli di complessità e profondità, ma sono i limiti dell'annata **88**

LA FUGA

fedele alle generiche caratteristiche del millesimo, mostra tannini un po' crudi e ruvidi contrapposti a un frutto ben maturo **84**

LA GERLA

concreto, compatto, pulito e di buona concentrazione – il finale è lineare, di discreta persistenza **88**

LA LECCIAIA

nonostante qualche cenno di evoluzione, con tannini leggermente secchi e una certa staticità, si fa apprezzare per lo stile classico – più che dignitoso ma non è la sua migliore annata **84**

LA MAGIA

ricco e polposo, ha tessitura serrata, sapidità ed energia – l'alcol è un po' in evidenza ma è un "Brunellone" senza mezze misure **89**

LA MANNELLA

impatto dai toni dolci e chiusura segnata da un tannino severo e rigido che blocca qualsiasi effetto di espansione **83**

LA PALAZZETTA

potente e robusto ma non sgraziato- è vino serio, vigoroso, al momento in debito di sfumature ma può migliorare con la permanenza in bottiglia **88**

LA TOGATA

integro, di buon succo e continuità, possiede un'adeguata freschezza e un finale pulito – né complesso né particolarmente caratterizzato ma riuscito **87**

LAMBARDI

ossuto, scarno, essenziale ma anche classico nello stile, sapido, intenso, aperto e slanciato nel finale **90**

LE CHIUSE

fresco e ricco, dalla dolcezza calbrata e diffusa, con tannini fini, sapido e arioso, anche se non lunghissimo, nel finale **92**

marzo 7th, 2017 | Tags: [Brunello di Montalcino](#) | Category: [Vini Rossi](#) | author: [Ernesto Gentili](#) | ergentili@tiscali.it

Marzo 2017 - Antepreme toscane, Brunello di Montalcino 4

BRUNELLO DI MONTALCINO 2012, QUARTA PARTE

LE MACIOCHE

morbido, equilibrato, manca lo scatto di carattere e di complessità ma è piacevole **85**

LE POTAZZINE

la dolcezza dei tannini, la polposità del frutto, la scia sapida finale contribuiscono alla riuscita complessiva di questo Brunello da catalogare tra i migliori del millesimo **93**

LE RAGNAIE

affiora qualche tratto rigido e una punta di verde ma, in compenso, emergono anche contrasto e finezza, oltre a un allungo dallo slancio convincente **90**

LE RAGNAIE – V.V.

in sintesi i dati salienti: freschezza, sapidità, finezza tannica e progressione finale – possono bastare.. **93**

LE RAGNAIE – Fornace

forte, vigoroso, sentori di carne affumicata, sangue – ancora in debito di finezza con tannini che tendono ad ammuccinarsi, ma ha un tale carattere che non lo fa passare inosservato – da attendere **89**

LISINI

matturo nel frutto, sostanzioso a centro bocca con tannini in risalto in un finale contraddistinto da note di balsami e incenso **87**

MASTROJANNI

è potente e deciso, l'alcol non manca, ma ha una pregevole reazione con forti tratti di sapidità – non fine ma di carattere **89**

MATÈ

acidità pungente, è originale ma ancora scomposto e poco decifrabile **82**

MOCALI

robusto, energico, di buona polpa, non gioca sulle sfumature ma è più che rispettabile **86**

NARDI

ben fatto, concreto, moderno con "giudizio", legno e tannini sono ben dosati – il carattere non spicca ma il finale è succoso e aperto **87**

CANALICCHIO FRANCO PACENTI

preciso, ben delineato e continuo, evidenza nel finale la presenza del rovere con note di incenso ma recupera rapidamente tono e freschezza **88**

CELESTINO PECCI

il frutto è maturo e integro, piacevole e saporito al primo approccio, si ferma a centro bocca su una barriera di tannini insormontabile **82**

PIAN DELLE QUERCI

docile, gradevole, supportato dalla vena acida, con chiusura pulita ma semplice **86**

PIAN DELLE VIGNE

sentori di vaniglia e torrone, impatto potente dai risvolti dolci, sviluppo ordinato e lineare **85**

PIANCORNELLO

il tannino è robusto ma non invadente, si avvale di una tensione gustativa incisiva e di un finale che rilancia – molto saporito, può migliorare **89**

PIETROSO

l'impianto strutturale è robusto e tonico ma è ancora indietro sul piano dell'equilibrio e della finezza espressiva **86**

PININO

un comparto tannico rugoso stringe lo sviluppo e limita l'ariosità del vino – un Brunello più che dignitoso ma ancora fermo – da attendere **84**

PODERE BRIZIO

aperto, succoso, reattivo, privo di inutili dolcezze, è un vino snello e insieme intenso, dal respiro ampio **91**

PODERE LE RIPI

impatto alcolico, vino compatto e roccioso, dotato di una forte presa sul palato – la beva non è sciolta e scalpitante ma il carattere è integro **89**

marzo 8th, 2017 | Tags: [Brunello di Montalcino](#) | Category: [Vini Rossi](#) | author: **Ernesto Gentili** | ergentili@tiscali.it

Marzo 2017 - Antepreme toscane, Brunello di Montalcino 5

BRUNELLO DI MONTALCINO 2012, quinta parte

POGGIO ANTICO

di medio peso estrattivo, si sviluppa con sufficiente scioltezza ma si smarrisce nel finale **84**

POGGIO ANTICO – Altero

avvolgente, pieno, il rovere non manca ma ha il supporto di una struttura compatta – il finale è intenso e saporito ma non lunghissimo **88**

POGGIO DI SOTTO

profumi eleganti di rose, fragole selvatiche e fiori di pesco – l'ingresso sul palato è insieme dolce e freschissimo, elegante, ha un cambio di passo sorprendente, con continui rilanci – chiude lunghissimo, senza intralci tannici e una rinfrescante vena acida sullo sfondo **96**

POGGIO IL CASTELLARE

di buon volume, ha pienezza e reattività – il finale è sapido, di media spinta **86**

RIDOLFI

lento nello sviluppo, con una trama tannica ingombrante anche se il profilo stilistico è rigoroso **84**

CASTELLO ROMITORIO

struttura robusta ma è un po' sovraestratto con il tannino in esubero **83**

SALVIONI, LA CERBAIOLA

la dolcezza del frutto è ben contrastata dalla fermezza sapido-tannica – rilancia e prende quota, anche se non è lunghissimo **91**

SAN GIORGIO

strutturato ma un po' ruvido, il tannino intralcia l'evoluzione sul palato e, al momento, limita la giusta espansione **84**

SAN LORENZO – Bramante

bel tatto felpato, è morbido e vellutato – l'acidità e il rovere tendono a scomporlo nel finale ma il vino si riassetta rapidamente – promettente **89**

SAN POLO

ben fatto, caldo e rotondo ma non pesante, è piacevole ma un po' semplificato nel finale **86**

SANCARLO

il frutto è integro, denso, bilanciato, ben calibrato – ha una bella presa sapida sul palato senza sconfinare in toni aggressivi e una chiusura fresca di media complessità **90**

SANTA GIULIA

note evolute al naso e presenza di tannini di dubbia maturità che tolgono scioltezza alla beva **81**

VASCO SASSETTI

un po' dolce all'impatto, si avvale di un'apprezzabile freschezza di fondo che dona ariosità e respiro alla beva **88**

SCOPETONE

fresco, quasi guizzante sul palato, rivela una buona "mano" anche se un tocco di rovere affiora nel finale e il carattere è solo medio **85**

SCOPONE

possiede grinta e sapidità ma il tannino e i profumi non sono proprio finissimi **81**

marzo 9th, 2017 | Tags: [Brunello di Montalcino](#) | Category: [Vini Rossi](#) | author: [Ernesto Gentili](#) | ergentili@tiscali.it

Marzo 2017 - Antepreme toscane, Brunello di Montalcino 6

BRUNELLO DI MONTALCINO 2012, sesta parte

TENUTA DI SESTA

aromaticamente ben definito su note tipiche di alloro e tabacco – attacco dolce-alcolico, sviluppo ordinato, equilibrato, con tannini ben dosati e finale pulito **88**

SESTA DI SOPRA

tonico, sapido, di buona presa e grinta sul palato, repentino nella chiusura **84**

SESTI

dallo stile classicamente evoluto di tendenza elegante, mostra scioltezza, una rinfrescante vena acida ma un finale privo del consueto slancio **88**

SOLARIA, PATRIZIA CENCIONI

integro nel frutto, è deciso, carnoso, avvolgente – il finale è ancora un po' boisé ma dotato di una spinta progressiva – può salire **88**

TALENTI

l'impatto è nitido, preciso, fresco, succoso, dotato di un frutto denso e fragrante – ottimamente bilanciato, ha il ritmo giusto e una chiusura tonica e coerente **92**

TERRE NERE

il tatto è un po' ruvido, forse necessita di maggior tempo per assorbire le attuali spigolosità **83**

TIEZZI – Poggio Cerrino

pulito, fresco, ben registrato sul piano tannico – la chiusura è ariosa e piacevole, manca di un pizzico di complessità ma è decisamente riuscito **89**

TORNESI

proporzionato, lineare, di rassicurante e pacata dolcezza – manca il contrasto adeguato, come pure lo stacco finale, ma è abbastanza gradevole **84**

UCCELLIERA

sentori di terra, sottobosco, tartufo – stile terroso e verace – vino robusto, ben civilizzato, di buona tenuta nel finale **89**

VAL DI SUGA

corretto, ordinato, di apprezzabile scioltezza, mantiene agilità e coerenza stilistica, scollegandosi leggermente nel finale **86**

VENTOLAIO

l'acidità è piuttosto spiccata, è ben articolato, possiede ritmo, movimento e una personalità originale, con profumi di violette e melograno – si disunisce leggermente nel finale ma riesce a distinguersi **89**

VERBENA

intenso e caloroso nell'impatto, impacciato e poco disinvolto nello sviluppo **82**

VILLA AL CORTILE

note dolci di vaniglia al naso, sapore lineare, semplice, in debito di carattere **83**

VILLA LE PRATA

più maturo nel frutto che nei tannini, si difende egregiamente mostrando buona compostezza e un convincente rilancio finale **87**

VILLA POGGIO SALVI

dignitoso e rigoroso nello stile, manca di avvolgenza mantenendo un assetto piuttosto rigido **84**

