Montalcino news
Who.
What.
When.
Where.
Why.

IL BRUNELLO CHE VERRÀ, RACCONTATO DAI PRODUTTORI 2018, per Montalcino, significa 2013. È l'annata del Brunello ormai pronto ad essere messo in commercio, a cinque anni dalla vendemmia, come recita il Disciplinare che lo regola. E mentre è scattato il conto alla rovescia per gli eventi di presentazione organizzati dal Consorzio (da Brunello Usa a Benvenuto Brunello, dalle grandi fiere come Vinitaly e ProWein fino agli appuntamenti in Estremo Oriente), le casse di Brunello 2013 cominciano ad arrivare a critici, esperti e sommelier di tutto il mondo, pronti a giudicare il nuovo vino con le loro valutazioni. Ma cosa succede se a recensire il Brunello sono gli stessi produttori? È quello che ha fatto la rivista Gambero Rosso, che ha chiesto ai viticoltori di giudicare i vini di 27 cantine del territorio. "Un'operazione proposta ai produttori e accolta

Donne, Castello Tricerchi, Cava d’Onice, Ciacci Piccolomini d’Aragona, Col di Lamo, Col d’Orcia, Collosorbo, Corte dei Venti, Cortonesi, Fattoria del Pino, Fuligni, Il Poggione, Le Chiuse, Le Ragnaie, Mastrojanni, Podere Le Ripi, Salvioni, Sanlorenzo, Sasso di Sole, Solaria, Talenti e Val di Suga. Brunello di Montalcino '13 Ciacci Piccolomini d’Aragona Recensito da Emanuele Nardi (Tenute Silvio Nardi). Note di sottobosco, macchia mediterranea, spezie e tostatura. Al sorso è pieno e avvolgente con una struttura importante. Beva piacevolissima.