ilGolosario

Brunello di Montalcino 2015: soprattutto la bevibilità Un'ottima annata quella che porta la data del 2015. Ottima in generale ma in particolare per il Brunello di Montalcino che sembra aver trovato una coerenza generale, segno che quando l'uva è sana, il lavoro in cantina è solo un accompagnamento. Vincono dunque l' eleganza e la finezza nel 2015, mentre l'opulenza riscontrata in altre annate è rara, ma questo davvero non sembra un di meno per un millesimo che si fa bere, è immediato, con vini già pronti e godevoli. 2015: eleganza, finezza, prontezza di beva Personalmente ho ritrovato il mio Brunello, con quelle fini speziature animali in molti campioni, l'intensità del frutto e in molti casi quei tannini perfettamente levigati dentro a un sorso di piacevole pregnanza. Certamente il 2015 sarà un'annata di riserve, che nel 2014 sono state pochissime, per cui

a noi nuove, rispetto al riconoscimento Top Hundred, che saranno prese in considerazione per il prossimo Golosario 2021. Brunello di Montalcino 2015: le scoperte La prima è la Fornacella , che aveva pienezza e mineralità, ma anche una complessità evidente data dalle sue note animali. Un bel campione. Sorpresa inaspettata la lettura del nome La Colombina , per il campione che ha avuto i 5* della perfezione. Bel naso, fine, frutta speziata e un equilibrio in bocca esemplare con tannini ben levigati. Un prototipo davvero tipico di questa annata che conferma la piacevolezza della bevuta. Bene anche il Brunello di Montalcino 2015 de La Fiorita che aveva anche note mandorlate. Una frutta vinosa ha accompagnato l'assaggio de La Magia , mentre la filigrana l'abbiamo trovata nel Paradiso di Cacuci col suo sorso pieno e di carezzevole tannicità. Bell'equilibrio nel