



**CRONACHE DI GUSTO - Riserva 2012 - I nostri assaggi** Riserva 2012 del Brunello di Montalcino a "5 stelle" La vendemmia 2012 del Brunello di Montalcino è stata valutata con cinque stelle ovvero come un'annata eccezionale. Dopo un inverno piuttosto rigido e con fenomeni anche di abbondanti nevicate - eventi positivi che hanno favorito accumulo di acqua nelle falde - la primavera è stata relativamente calda e l'inizio del periodo vegetativo è avvenuto durante la seconda decade di aprile, in linea con la media riscontrabile nel territorio. L'estate è stata molto calda e con scarse precipitazioni e ha portato in taluni casi i vigneti ai limiti dell'equilibrio per il corretto sviluppo della fase vegetativa. Le piogge di fine estate e inizio settembre hanno ristabilito l'equilibrio e creato le migliori condizioni per la fase più importante di maturazione del sangiovese. Le uve

unanime il giudizio positivo da parte di molti colleghi ed appassionati wine lover. In millesimi eccezionali come il 2012 la differenza la fa la mano del viticoltore, il manico come si suol dire, e a Montalcino di vignaioli bravi per fortuna ce ne sono tantissimi. Un'annat quindi in linea con le aspettative che ha regalato vini ben equilibrati tra alcol e struttura grazie ad una bella acidità e tannini maturi al punto giusto. Una annata che ha sicuramente ottime prospettive di longevità e verrà fuori ancora meglio alla distanza. Ciacchi Piccolomi d'Aragona – Brunello di Montalcino Riserva Pianrosso 2012 L'azienda di Paolo Bianchini è una delle cantine storiche e se ci permettete più bella di Montalcino dove nulla è lasciato al caso dalla cura maniacale dei vigneti, alla moderna cantina e persino ad ogni più piccolo particolare della bella sala degustazione. La Riserva Pianrosso viene 1/1