BRUNELLO DI MONTALCINO

DOCG

Guida Completa alle Annate

2004 – 2023

Andamento climatico · Vinificazione · Profilo organolettico
Potenziale di invecchiamento · Finestra di consumo

@onlymywinetasting
Edizione 2026

Il Grande Rosso di Montalcino

Il Brunello di Montalcino è il vino italiano che più di ogni altro incarna il concetto di grandezza assoluta e longevità straordinaria. Prodotto nel comune senese di Montalcino con il Sangiovese Grosso — localmente chiamato Brunello — il vino deve per disciplinare trascorrere almeno cinque anni tra botte e bottiglia prima di essere commercializzato (sei per la Riserva). Questo lungo affinamento trasforma i tannini poderosi del Sangiovese in seta pura, la freschezza acida in nervosità aristocratica, il frutto giovane in un bouquet aromatico di rara complessità.

Questa guida analizza le ultime venti annate (2004–2023), con schede dettagliate su clima, caratteristiche organolettiche, potenziale evolutivo e indicazioni di consumo. Per i millesimi ancora in affinamento, viene indicata la data di uscita prevista secondo il disciplinare.

Il Territorio: Montalcino e il suo Microclima

Montalcino sorge su un colle a 564m slm nel cuore della Toscana meridionale. Il territorio della DOCG è suddiviso in quattro macro-zone con caratteristiche pedologiche e climatiche distinte:

• Versante Nord — Suoli argillosi e freschi, vini più eleganti e floreali, maturazione tardiva. Riferimento: Cerbaiona, Poggio di Sotto.

• Versante Sud-Est (Castelnuovo dell'Abate) — Suoli di galestro su argille, climate più caldo, vini potenti e tannici. Riferimento: Argiano, Mastrojanni, Ciacci Piccolomini.

• Versante Sud-Ovest (Tavernelle) — Suoli silicei e drenanti, vini morbidi e fruttati, maturazione precoce. Riferimento: Banfi, Castello Romitorio.

• Zona centrale alta — Alberese e galestro, classic Brunello di grande longevità. Riferimento: Biondi-Santi, Il Poggione, Siro Pacenti.

Il Sangiovese Grosso (Brunello): il vitigno

Il Brunello — clone del Sangiovese selezionato dai Biondi-Santi nell'Ottocento — si distingue per acini grandi, bucce spesse e maturazione tardiva (fine settembre-ottobre). Questa specificità lo rende il Sangiovese con maggiore potenziale estrattivo, acidità più elevata e tannini più fini rispetto ai cugini toscani. La sua longevità in bottiglia può superare i cinquant'anni nelle grandi annate.

Disciplinare e Uscita in Commercio

Brunello di Montalcino DOCG: affinamento minimo 5 anni di cui almeno 2 in botti di rovere e 4 mesi in bottiglia. Uscita commerciale: 5 anni dopo la vendemmia (es. 2019 → 2025).

Brunello di Montalcino Riserva DOCG: affinamento minimo 6 anni. Uscita: 6 anni dopo la vendemmia. Prodotta solo nelle annate eccezionali.

Rosso di Montalcino DOC: secondo vino, uscita dopo 1 anno. Spesso anticipatore del carattere del Brunello annata.

Come leggere la guida

Voto (100 punti): 95+ = eccezionale/leggendaria | 90–94 = ottima | 85–89 = buona | 80–84 = discreta | sotto 80 = difficile.

Stelle (★): potenziale di invecchiamento dal momento attuale. ★★★★★ = 20–60 anni | ★★★★ = 14–28 anni | ★★★ = 10–20 anni | ★★ = 8–14 anni.

Nota: i millesimi dal 2020 al 2023 sono ancora in affinamento obbligatorio e non ancora commercializzati come Brunello standard.

Riepilogo delle Annate 2004–2023

Panoramica sinottica con voto, qualità, potenziale di invecchiamento e fase di consumo.

ANNATA	VOTO	QUALITÀ	STELLE	INVECCH.	FASE
2023	89	BUONA	★★★☆☆	12–20 anni	In botte — Uscita prevista 2029 (Riserva 2030)
2022	86	DISCRETA	★★★☆☆	12–18 anni	In botte — Uscita prevista 2028 (Riserva 2029)
2021	93	OTTIMA	★★★★★	18–28 anni	In botte — Uscita prevista 2027 (Riserva 2028)
2020	91	BUONA	★★★★☆	16–26 anni	In botte — Uscita prevista 2026 (Riserva 2027)
2019	94	OTTIMA	★★★★★	20–35 anni	In botte/prime uscite — Uscita standard 2025
2018	88	DISCRETA	★★★☆☆	12–20 anni	In commercio — Già godibile, ottimo fino al 2030
2017	87	DISCRETA	★★★☆☆	10–18 anni	In commercio — A punto ora, consumare entro 2030
2016	98	LEGGENDARIA	★★★★★	30–60 anni	In commercio — Non aprire prima del 2030. Riserve: dopo il 2035
2015	95	ECCEZIONALE	★★★★★	20–40 anni	In commercio — Finestra eccellente 2024–2035
2014	80	DIFFICILE	★★☆☆☆	8–14 anni	In commercio — Consumare entro 2026–2027
2013	95	ECCEZIONALE	★★★★★	22–40 anni	In commercio — Apice dal 2026 in poi
2012	91	BUONA	★★★★☆	16–25 anni	In commercio — Ottima apertura 2024–2030
2011	88	DISCRETA	★★★☆☆	10–18 anni	In commercio — Bevibile ora, non oltre 2028
2010	97	LEGGENDARIA	★★★★★	25–50 anni	In commercio — Non aprire prima del 2027–2030
2009	90	BUONA	★★★★☆	14–24 anni	In commercio — Buona finestra 2024–2030
2008	93	OTTIMA	★★★★★	20–35 anni	In commercio — Apice tra 2025 e 2035
2007	92	OTTIMA	★★★★☆	16–28 anni	In commercio — Fase ottimale ora, fino al 2030
2006	96	ECCEZIONALE	★★★★★	25–50 anni	In commercio — Finestra eccellente 2024–2035
2005	89	BUONA	★★★☆☆	12–20 anni	In commercio — Consumare entro 2028
2004	96	ECCEZIONALE	★★★★★	22–40 anni	In commercio — Apice assoluto 2024–2032

Schede Dettagliate per Annata

Analisi climatica, profilo organolettico e indicazioni di consumo per ogni millesimo.

2023 BUONA 89/100

★★★☆☆ *Potenziale: 12–20 anni*

In botte — Uscita prevista 2029 (Riserva 2030)

Andamento Climatico	Primavera irregolare con alternanza di freddo e caldo. Estate con ondate di calore intense ma mitigate da precipitazioni strategiche in agosto. Settembre e ottobre ideali con escursioni termiche nette. Vendemmia tardiva in condizioni sanitarie buone.
Vinificazione & Carattere	Vini freschi e profilati, con la firma floreale del Sangiovese Grosso ben espressa. Tannini fini, acidità presente, buona prospettiva evolutiva. Annata promettente pur senza eccezionalità.
Profilo Organolettico	Rubino vivace, note di ciliegia fresca, viola, melograno. Bocca agile con tannini setosi, finale fragrante e persistente.

2022 DISCRETA 86/100

★★★☆☆ *Potenziale: 12–18 anni*

In botte — Uscita prevista 2028 (Riserva 2029)

Andamento Climatico	Tra le annate più calde e siccitose degli ultimi 30 anni. Luglio-agosto con temperature record e siccità prolungata. I vigneti a quote più elevate (400–500m) hanno sofferto meno. Vendemmia anticipata di 2–3 settimane.
Vinificazione & Carattere	Vini concentrati, con alcol elevato, frutto maturo e acidità contenuta. Tannini maturi ma non sempre fini. Chi ha vigne ad altitudine o con buona esposizione Est ha ottenuto risultati più equilibrati.
Profilo Organolettico	Rubino-granato denso, prugna matura, mora, confettura di fichi, note balsamiche e calorose. Corpo pieno, uscita morbida.

2021 OTTIMA 93/100

★★★★★ *Potenziale: 18–28 anni*

In botte — Uscita prevista 2027 (Riserva 2028)

Andamento Climatico	Annata equilibrata e classica. Inverno piovoso con buona riserva idrica, estate calda ma con notti fresche, settembre magnifico. Escursioni termiche di 14–16°C hanno favorito la maturazione aromatica del Sangiovese Grosso.
Vinificazione & Carattere	Vini di grande precisione varietale, eleganza e finezza. Tannini fini e integrati, acidità cristallina. Profilo aromatico purissimo, espressione autentica del Brunello classico.
Profilo Organolettico	Rubino brillante con riflessi granati. Ciliegia, rosa, viola, arancia sanguinella. Bocca precisa, slanciata, di grande tensione acida.

2020 BUONA 91/100

★★★★☆ *Potenziale: 16–26 anni*

In botte — Uscita prevista 2026 (Riserva 2027)

Andamento Climatico	Estate calda con caldo secco, ottobre di grande qualità con piogge bilancianti. Annata solare con concentrazione elevata. I produttori attenti alla gestione idrica hanno ottenuto ottimi risultati.
Vinificazione & Carattere	Vini ricchi e strutturati, frutto maturo con buona acidità. Tannini decisi, corpo importante. Annata più moderna nel profilo, con potenziale evolutivo significativo.
Profilo Organolettico	Granato luminoso, ciliegia nera, prugna, cacao, spezie calde, tabacco. Bocca piena e avvolgente, tannini presenti, lunga persistenza.

2019 OTTIMA 94/100

★★★★★ *Potenziale: 20–35 anni*

In botte/prime uscite — Uscita standard 2025

Andamento Climatico	Annata di grande qualità. Estate calda con precipitazioni strategiche in agosto, settembre-ottobre ottimi. Le escursioni termiche di Montalcino hanno garantito la freschezza del Sangiovese Grosso anche nelle settimane più calde.
Vinificazione & Carattere	Vini di ottima complessità aromatica, struttura imponente e freschezza preservata. Tannini nobili e progressivi, acidità ben calibrata. Grande potenziale di lungo invecchiamento.
Profilo Organolettico	Granato profondo con unghia rubino. Ciliegia Marasca, rosa secca, tabacco dolce, spezie orientali, note terrose. Bocca piena ed elegante, finale infinito.

2018 DISCRETA 88/100

★★★☆☆ *Potenziale: 12–20 anni*

In commercio — Già godibile, ottimo fino al 2030

Andamento Climatico	Primavera fresca e piovosa, estate regolare con qualche irregolarità a settembre. Selezione in vigna determinante. Le zone più ventilate e drenanti hanno dato i risultati migliori. Annata di buona qualità media.
Vinificazione & Carattere	Vini eleganti con frutto fresco e tannini non aggressivi. Struttura media, buona bevibilità. Il Brunello classico nelle annate 'corrette': non monumentale ma autentico.
Profilo Organolettico	Rubino brillante, fragola matura, ciliegia, erbe aromatiche, lievi note floreali. Bocca fresca, tannini setosi, finale fruttato.

2017 DISCRETA 87/100

★★★☆☆ *Potenziale: 10–18 anni*

In commercio — A punto ora, consumare entro 2030

Andamento Climatico	Siccità marcata, estate tra le più calde degli ultimi decenni. Il Sangiovese Grosso ha mostrato resilienza grazie ai suoli di galestro che trattengono l'umidità. Vendemmia precoce, fine settembre.
Vinificazione & Carattere	Vini di carattere maturo, morbidi e accessibili. Frutto concentrato, tannini vellutati, acidità contenuta. Stile non convenzionale per il Brunello ma con fascino proprio.
Profilo Organolettico	Granato-rubino, frutto maturo (susina, mirtillo), cacao, liquirizia, tabacco dolce. Corpo generoso, calore percepibile, finale persistente.

2016 LEGGENDARIA 98/100

★★★★★ *Potenziale: 30–60 anni*

In commercio — Non aprire prima del 2030. Riserve: dopo il 2035

Andamento Climatico	Annata leggendaria e unanimemente riconosciuta come una delle più grandi di sempre per il Brunello. Inverno con piogge regolari, primavera mite, estate calda e asciutta senza eccessi, settembre e ottobre da manuale. La perfezione enologica di Montalcino.
Vinificazione & Carattere	Vini monumentali che resteranno nella storia del Brunello. Struttura imponente, freschezza straordinaria, tannini di rara finezza e integrazione. Complessità aromatica ineguagliabile. Acidità verticale e vibrante.
Profilo Organolettico	Granato brillante con luminosità interna. Naso di suprema eleganza: ciliegia selvatica, rosa canina, viola, catrame fine, tabacco da pipa, anice stellato, sangue, terra rossa. Bocca maestosa, tannini di seta pura.

2015 ECCEZIONALE 95/100

★★★★★ *Potenziale: 20–40 anni*

In commercio — Finestra eccellente 2024–2035

Andamento Climatico	Annata calda e solare, estate prolungata con siccità moderata gestita bene dal galestro e dall'alberese. Vendemmia precoce di fine settembre in condizioni ottime. Concentrazione elevata con maturità fenolica perfetta.
Vinificazione & Carattere	Vini opulenti, ricchi, potenti. Tannini maturi e rotondi, frutto generoso, complessità notevole. Più immediati dei grandi classici ma di grandissima statura. Amati dalla critica internazionale.
Profilo Organolettico	Granato profondo, ciliegia nera, prugna, confettura di more, cioccolato fondente, spezie orientali, rabarbaro. Bocca piena e lussuosa, finale lunghissimo.

2014 DIFFICILE 80/100

★★☆☆☆ *Potenziale: 8–14 anni*

In commercio — Consumare entro 2026–2027

Andamento Climatico	Annata molto difficile: piogge abbondanti e continue, pressione da botrite, agosto problematico. La più impegnativa degli ultimi vent'anni. Solo i produttori con vigne drenanti e lavoro certosino in cantina hanno salvato qualcosa di valido.

Vinificazione & Carattere	Vini diluititi, frutto poco concentrato, tannini verdi in molti casi. Le eccezioni esistono ma sono rare. Annata da evitare salvo produttori specifici con selezione rigorosa.
Profilo Organolettico	Rubino tenue, fragola, lampone, note erbacee e talvolta umide. Corpo esile, acidità spiccata, finale corto.

2013 ECCEZIONALE 95/100

★★★★★ *Potenziale: 22–40 anni*

In commercio — Apice dal 2026 in poi

Andamento Climatico	Annata classica di grande statura. Inverno freddo con neve, primavera regolare, estate equilibrata, ottobre magnifico. Il Sangiovese Grosso ha raggiunto la maturità ideale nella terza settimana di ottobre.
Vinificazione & Carattere	Vini di grande finezza tradizionale, austeri e profondi. Struttura imponente, acidità verticale e vibrante, tannini fini e longevi. Il Brunello nella sua espressione più autentica e classica.
Profilo Organolettico	Granato con riflessi rubini. Naso aristocratico: ciliegia sotto spirito, rosa appassita, tabacco, liquirizia, humus, chiodi di garofano. Bocca severa e verticale, lunghissima.

2012 BUONA 91/100

★★★★☆ *Potenziale: 16–25 anni*

In commercio — Ottima apertura 2024–2030

Andamento Climatico	Estate calda con siccità luglio-agosto, piogge provvidenziali di settembre. Vendemmia nella prima settimana di ottobre. Buona concentrazione con equilibrio preservato grazie alla freschezza autunnale.
Vinificazione & Carattere	Vini ricchi e concentrati con buona freschezza. Tannini presenti ma integrabili, profilo aromatico generoso. Tra la potenza del 2015 e l'eleganza del 2013.
Profilo Organolettico	Granato intenso, ciliegia matura, ribes, note balsamiche, cannella, tabacco. Bocca densa con tensione acida, buona lunghezza.

2011 DISCRETA 88/100

★★★☆☆ *Potenziale: 10–18 anni*

In commercio — Bevibile ora, non oltre 2028

Andamento Climatico	Annata calda con estate anticipata. Siccità estiva con stress idrico del Sangiovese in alcune posizioni. Vendemmia precoce, fine settembre. Vini atipici nel profilo, più morbidi del consueto.
Vinificazione & Carattere	Vini dall'impronta calda e matura. Frutto concentrato, tannini vellutati, acidità contenuta. Mancano il nervo e la freschezza del Brunello classico ma hanno fascino edonistico.
Profilo Organolettico	Granato scuro, confettura di ciliegie, prugna secca, tabacco dolce, note di cuoio e vaniglia. Bocca morbida, calda, rotonda.

2010 LEGGENDARIA 97/100

★★★★★ *Potenziale: 25–50 anni*

In commercio — Non aprire prima del 2027–2030

Andamento Climatico	Annata eccezionale, gemella del 2016 per qualità. Inverno freddo e nevoso, primavera ideale, estate calda ma con equilibrio perfetto, ottobre da manuale con escursioni di 16–18°C. La natura ha regalato condizioni irripetibili.
Vinificazione & Carattere	Vini archetipici del Brunello di Montalcino: freschezza e potenza in equilibrio perfetto, tannini di seta, acidità cristallina, complessità aromatica straordinaria. Destinati a durare decenni.
Profilo Organolettico	Granato brillante con sfumature aranciate. Naso magistrale: ciliegia selvatica, rosa canina, catrame nobile, tabacco Kentucky, spezie orientali, terra rossa di Montalcino, tartufo.

2009 BUONA 90/100

★★★★☆ *Potenziale: 14–24 anni*

In commercio — Buona finestra 2024–2030

Andamento Climatico	Estate molto calda e siccitosa, vendemmia anticipata di 2–3 settimane. Annata solare che ha prodotto vini concentrati e opulenti. La qualità è buona grazie alla perfetta maturità fenolica raggiunta.
Vinificazione & Carattere	Vini potenti e di carattere solare. Frutto nero maturo, tannini vellutati, alcol percepibile ma non fastidioso. Meno tradizionali nella struttura ma di grande piacevolezza.
Profilo Organolettico	Granato cupo, mora, prugna secca, cioccolato fondente, caffè, tabacco scuro. Bocca potente e avvolgente, persistenza notevole.

2008 OTTIMA 93/100

★★★★★ *Potenziale: 20–35 anni*

In commercio — Apice tra 2025 e 2035

Andamento Climatico	Annata fresca e classica. Estate con temperature moderate, ottobre magnifico e vendemmia tardiva. Le condizioni fresche hanno preservato acidità e aromi terziari. Stile tradizionale per eccellenza.
Vinificazione & Carattere	Vini di grande eleganza e freschezza. Acidità vibrante, tannini fini e austeri, profilo aromatico aristocratico. Evoluzione lenta e rigorosa nel più puro stile del Brunello storico.
Profilo Organolettico	Granato trasparente con tonalità rubino. Rosa canina, ciliegia selvatica, spezie fini, tabacco chiaro, note iodate. Bocca elegante, nervosa, tesa, lunghissima.

2007 OTTIMA 92/100

★★★★☆ *Potenziale: 16–28 anni*

In commercio — Fase ottimale ora, fino al 2030

Andamento Climatico	Annata calda e mite, anticipata. Estate con caldo bilanciato da escursioni termiche adeguate nelle posizioni più elevate di Montalcino. Vendemmia regolare, frutto di ottima maturità.
Vinificazione & Carattere	Vini rotondi e piacevoli, con struttura solida e frutto generoso. Buon equilibrio tra potenza e eleganza. Accessibili relativamente presto ma con ottima prospettiva evolutiva.
Profilo Organolettico	Granato luminoso, ciliegie mature, rosa secca, note speziate, tabacco chiaro, lieve catrame. Bocca morbida, generosa, tannini integrati, finale lungo.

2006 ECCEZIONALE 96/100

★★★★★ *Potenziale: 25–50 anni*

In commercio — Finestra eccellente 2024–2035

Andamento Climatico	Una delle grandi annate della storia del Brunello. Estate calda e asciutta, ottobre magnifico con escursioni termiche di 15–18°C. Vendemmia in condizioni ideali, concentrazione e freschezza insieme.
Vinificazione & Carattere	Vini di grandissima statura: struttura poderosa, acidità cristallina, complessità aromatica profondissima. Tannini nobili e ben integrati. Annata che gareggia con la 2010 e la 2016 per longevità.
Profilo Organolettico	Granato profondo con sfumature aranciate. Rosa appassita, catrame, sangue, cuoio, cioccolato amaro, incenso, spezie rare. Bocca monumentale e raffinata.

2005 BUONA 89/100

★★★☆☆ *Potenziale: 12–20 anni*

In commercio — Consumare entro 2028

Andamento Climatico	Annata di qualità media con alcune irregolarità estive recuperate in settembre. Risultati buoni con punte eccellenti nelle posizioni più vocate del versante sud e sud-est di Montalcino.
Vinificazione & Carattere	Vini eleganti con struttura media, frutto preciso e tannini raffinati. Non monumentali ma di autentica fattura brunellista. Ottima espressione nelle mani dei produttori più abili.
Profilo Organolettico	Rubino granato, ciliegia fresca, fiori rossi, erbe di campo, note balsamiche sottili. Bocca armonica, bevibilità elevata, tannini sottili.

2004 ECCEZIONALE 96/100

★★★★★ *Potenziale: 22–40 anni*

In commercio — Apice assoluto 2024–2032

Andamento Climatico	Annata classica di grande tradizione. Estate calda bilanciata da notti fresche, ottobre ideale. Il Sangiovese Grosso ha raggiunto maturità fenolica e aromatica perfetta. Raccolta nella seconda metà di ottobre.
Vinificazione & Carattere	Vini classici per eccellenza: severità tannica, acidità verticale, frutto cristallino, complessità aromatica profonda. Evoluzione maestosa, oggi all'apice assoluto. Tra i grandi millesimi storici di Montalcino.
Profilo Organolettico	Granato con toni arancio aranciati. Profondità straordinaria: rosa secca e appassita, catrame nobile, cannella, noce moscata, humus, cuoio, tartufo nero.

Approfondimenti sul Brunello

I Grandi Produttori di Riferimento

La storia del Brunello è indissolubilmente legata ad alcune famiglie e cantine che ne hanno forgiato l'identità nel mondo:

• Biondi-Santi — La famiglia fondatrice del Brunello. Ferruccio Biondi-Santi selezionò il clone Brunello nell'800. Le loro Riserve delle annate storiche (1888, 1891, 1955, 1964, 1975) sono tra i vini più leggendari al mondo.

• Il Poggione — Produzione costante di altissimo livello. Il loro Brunello è il riferimento per eleganza e longevità a prezzo accessibile.

• Siro Pacenti — Espressione moderna e concentrata, tra i più ammirati dalla critica internazionale negli anni 2000.

• Poggio di Sotto — Espressione purissima del versante nord, tannini finissimi e bevibilità aristocratica.

• Cerbaiona — Vigneron di culto, produzione minima e qualità assoluta dal versante settentrionale.

• Ciacci Piccolomini d'Aragona — Riferimento del versante sud-est, potenza e eleganza insieme.

• Salvioni (La Cerbaiola) — Micro-produzione di culto, meno di 5.000 bottiglie, qualità inarrivabile.

• Casanova di Neri — Ascesa fulminante negli anni '90-2000, premiato con 100/100 da Parker per il 2001.

L'Evoluzione Aromatica del Brunello

Il Brunello attraversa cinque fasi evolutive ben definite nel bicchiere:

Fase 1 — Giovinezza (0–5 anni dalla vendemmia): tannini aggressivi, frutto primario dominante (ciliegia cruda, ribes), acidità tagliente. Non consigliato l'apertura.

Fase 2 — Chiusura (5–10 anni): il vino si chiude su se stesso. Momento difficile da valutare. Aspettare.

Fase 3 — Prima apertura (10–18 anni): i tannini si integrano, emergono le note di rosa, tabacco, spezie. Il Brunello comincia a parlare.

Fase 4 — Apice (18–30 anni nei grandi millesimi): complessità massima. Rosa appassita, catrame, cuoio, tartufo, humus, balsamico. La quintessenza del vino toscano.

Fase 5 — Grande vecchiaia (30–60 anni): solo nelle annate leggendarie (2016, 2010, 2006, 2004). Note di arancio candito, incenso, cera d'api, aromi eterei. Un'esperienza unica.

Il Servizio del Brunello

Temperatura di servizio: 18–20°C. Temperature più basse chiuderebbero i tannini e negherebbero la complessità aromatica.

Decantazione: obbligatoria per i vini giovani (meno di 15 anni), almeno 2–4 ore in caraffa larga. Per le grandi vecchie annate, preferire la decantazione dolce o lo stappaggio anticipato di 30–60 minuti.

Calice: ampio bordo a tulipano con stelo lungo. Il volume adeguato è fondamentale per permettere al Brunello di esprimersi pienamente.

Evoluzione nel bicchiere: il Brunello cambia enormemente nelle ore successive all'apertura. Valutarlo nell'arco di 3–4 ore racconta un viaggio aromatico straordinario.

Abbinamenti Gastronomici

Il Brunello di Montalcino è il grande protagonista della tavola toscana d'eccellenza:

• Bistecca alla Fiorentina — L'abbinamento per definizione: la potenza del vino incontra la grassezza della Chianina.

• Cinghiale in umido alla maremmana — Selvaggina e spezie rispecchiano il profilo aromatico dei Brunello maturi.

• Tagliata di manzo con rucola e scaglie di Parmigiano — Classico toscano che valorizza i Brunello di 10–15 anni.

• Pici all'aglione o al ragù di cinta senese — Il piatto regionale per eccellenza con il vino del territorio.

• Piccione arrosto con erbe aromatiche — La delicatezza della selvaggina da penna esalta i Brunello più eleganti.

• Pecorino di Pienza stagionato — Il formaggio simbolo del territorio. Con Brunello maturo è un abbinamento sublime.

• Tartufo nero di San Miniato o bianco di San Giovanni d'Asso — Abbinamento da sogno con Brunello di 15–20 anni.

• Cinghiale in dolceforte — La ricetta medievale senese trova nel Brunello il compagno naturale.

Investimento e Collezionismo

Il Brunello di Montalcino è tra i vini italiani con il maggior potenziale di apprezzamento nel tempo. Le annate eccezionali (2016, 2010, 2006, 2004, 2001, 1997, 1990, 1985, 1975, 1964) raggiungono valori straordinari nelle aste internazionali. Alcune indicazioni:

• Biondi-Santi Riserva 2016 — Quotazioni già oltre i 500 euro a bottiglia. Destinata a salire.

• 2016 Riserve dei grandi produttori — Range 150–300 euro. Investimento solido a 20 anni.

• 2010 grandi etichette — Già rivalutate del 30–50% rispetto all'uscita. Mercato attivo.

• Annate storiche pre-2000 — Aste Christie's e Sotheby's, prezzi crescenti ogni anno.

— Fine Guida —

@onlymywinetasting | Brunello di Montalcino DOCG Vintage Guide