

DIVINI RACCONTI Ciacci Piccolomini d'Aragona: il Brunello 2011 tra potenza ed eleganza E' tempo di rivolgere lo sguardo alla Toscana: terra di vini straordinari che da decenni ormai tengono alta la bandiera italiana nel mondo. Le zone vocate in tutta la regione sono tante e a noi, in questa sede, interessa accendere i riflettori su Montalcino, in provincia di Siena, e sul suo impareggiabile Brunello. E' un nettare prodotto con uve Sangiovese in purezza che affina 5 anni dalla vendemmia (6 nella versione riserva) prima di essere messo sul mercato. E' capace di lunghissimi invecchiamenti e questo lo rende particolarmente ambito tra i collezionisti e gli appassionati che hanno modo di sentirne le evoluzioni nel corso degli anni attraverso verticali da capogiro. Scegliere un'azienda non è semplice. La qualità media è davvero altissima e ovunque è possibile individuare

fruttata si espande durante il sorso fino a regalare un intrigante e lungo finale. E' un vino decisamente giovane, che nel tempo potrà regalare belle soddisfazioni, ma già oggi si dimostra in grado di fare il proprio dovere. Dopo averlo degustato, lo abbiamo utilizzato per accompagnare un pranzo tipico della tradizione irpina: fusilli al ragù di carne e carni rosse al sugo (cotechini, polpette, tarachelle e braciole): un vero successo. Parliamo, d'altro canto, di un vino importante che si abbina meravigliosamente anche alla selvaggina, ai formaggi e alle zuppe a base di funghi. Certo, il prezzo di questo Brunello (così come degli altri), non è da supermercato, ma per un vino del genere spendere qualche euro in più non è assolutamente peccato!