

Il Benvenuto al “nuovo” Brunello verrà dato a marzo 2021

scritto da Riccardo Isola | 04/12/2020



Saranno quattro i week-end organizzati a Montalcino, all'interno del Complesso di Sant'Agostino, in presenza e sicurezza, con degustazioni sull'annata 2016

“**Benvenuto Brunello**” arriva a marzo 2021. Il **Consorzio di tutela e valorizzazione** di uno dei marchi più blasonati della cultura e produzione vitivinicola italiana, ha deciso di organizzare quattro weekend di degustazioni, in presenza e in sicurezza, per battezzare quella che potrebbe essere, a detta degli addetti al settore, una delle migliori annate di **Montalcino**, quella del 2016. Assieme si potrà avere la possibilità di assaggiare in anteprima anche la **Riserva 2015**.

Benvenuto Brunello 2021: appuntamento a marzo

Le date da appuntarsi sono quelle dei **quattro fine settimana di marzo** (6-8, 13-15, 20-22 e 27-29)

durante i quali **degustazioni tecniche** (a numero chiuso) tenute nei locali del **Complesso di Sant'Agostino** (via Boldrini 10 a Montalcino) , permetteranno a stampa, blogger ed esperti di avere riprova di queste aspettative di altissima qualità. Inoltre, per operatori di settore e winelover sono previste **giornate con sessioni di tasting su prenotazione**.

Non mancheranno però di essere presenti, nei calici dei partecipanti, oltre al **Brunello di Montalcino**, anche **Rosso di Montalcino 2019 e 2018** con uscita posticipata, **Moscadello e Sant'Antimo**, in un evento-prologo delle Antepreme Toscane previste a maggio, per presentare i nuovi millesimi agli operatori di settore nei tempi richiesti dal mercato.

Il 2016 per il Brunello di Montalcino, già a partire dal periodo strategico della vendemmia, è stato dichiarato un anno a cinque stelle, il top per capirci, e in linea con il suo predecessore 2015. Primo step, quello vendemmiale, di un lungo percorso enologico che dura ben 5 anni prima di poter ricevere l'effigie della Docg e quindi essere immesso sul mercato (ricordiamo che ormai il 70% della produzione della piccola patria enoica della terra di Siena vola oltre confine).

Facendo un salto indietro di quasi un lustro si è partiti, infatti, da una salubrità e maturazione delle uve perfetta, con ottimale equilibrio tra acidità e zuccheri, resa possibile da un'estate non troppo calda, con ottime escursioni termiche tra notte e giorno. Una condizione di base che, però, si diversifica, nell'approccio organolettico finale, se si tratta di prodotti realizzati da vigneti esposti a nord e a sud di Montalcino. Se i primi hanno dovuto aspettare un po' di più per essere vendemmiati, anche a causa delle piogge di metà giugno e settembre, i secondi hanno raggiunto la perfetta maturazione in vite nei tempi previsti e attesi.

Allo stato dell'evoluzione in corso questi vini si dovrebbero presentare con profumi nitidi, caratteristici del prodotto e franchi che non mancheranno di risvegliare fragranze di sorso avvolgenti ed emozionanti. Il tutto sorretto da una spalla acida capace di dare certezze di tenuta nell'invecchiamento decennale.

Per maggiori informazioni: www.consorziobrunellodimontalcino.it