

Un metodo classico che piú toscano non si può

scritto da Morris Lazzoni | 02/05/2017



Ogni tanto ci sono vignaioli coraggiosi, per non dire

impavidi, ai quali piace innovare pur rimanendo nel solco della tradizione: un pò quello che Riccardo Lepri di Montauto ha voluto fare con il suo Brut metodo Classico. Ha scelto il Sangiovese, l'uva regina della culla di Dante, per unirla al metodo classico tanto caro alla Champagne e ai vignaioli della Franciacorta e del Trentino. Vi anticipo che il risultato non è affatto male.

La Toscana del vino è una regione che fa del rosso il colore dominante. In Italia e nel mondo, si parla dei grandi vini rossi come Chianti Classico, Brunello di Montalcino e Nobile di Montepulciano, tanto per citarne alcuni. Ogni tanto, però, accade "l'imprevisto", ossia che un vino toscano di altra tipologia possa essere ricordato per le sue innate qualità. E quando accade è sempre un evento più unico che raro.

Per **Montauto**, a dire il vero, uscire dalla bagarre dei vini rossi di grande struttura è quasi normale, visto che la produzione è incentrata soprattutto su vini bianchi di particolare eleganza e finezza. Lo stesso **Brut Metodo Classico** oggetto di questa degustazione è **vinificato in bianco**, per cui perfettamente nel solco della filosofia aziendale. Sosta 24 mesi sui lieviti e si posiziona in un segmento di bollicine da pronta beva, piacevoli e da compagnia conviviale.



Degustazione Montauto Brut Metodo

Classico



Si arriva alla mescita nel bicchiere e l'occhio più attento si accorge che c'è qualcosa di diverso. Il **giallo dorato** ha sfumature antiche, con una finissima tendenza all'oro rosa. Solo dopo, il nostro sguardo si accorge che le bollicine sono fini e numerose, oltre a colpire per la vigoria.



La curiosità non finisce solo con la vista, ma continua non appena si avvicina il calice al naso. È un olfatto atipico per l'insieme di sensazioni che procura ma, d'altro canto, in linea con la tipologia. Intensità e complessità sono buone, in particolar modo la seconda che allarga il corpo olfattivo. Se proprio vogliamo trovare il pelo, diciamo che la finezza trentina o franciacortina sono di altro lignaggio, oltre che non raggiungibili in questa occasione. Arriva la squadra dei frutti che parlano di melograno, pompelmo rosa e un accenno di mela golden. Fanno parte del club delle belle sensazioni

anche il ricordo della pasta lievitata, la cannella, la crosta di pane e la nocciola tostata.



Al palato entra con bollicine fini e soffici oltre che ben integrate con il liquido, mentre non ha un piglio prettamente caldo, in modo da farsi subito ben volere.

Dopo qualche secondo ritorna il tocco agrumato, già sentito al naso, con la capacità di allungare la persistenza che valuteremo più tardi. La sapidità è a livelli giusti per farsi notare, lascia un palato pulito e asciutto, non dopo che questo sia stato reso fluido dalla bella freschezza. L'acidità è subito elevata, quasi taglia in due la lingua, nonostante riesca a fare galleggiare su di essa quelle belle sensazioni fruttate che partecipano alla creazione della piacevolezza globale. Quello che segue è un ballo continuo tra sapidità, agrumi, freschezza, mandorla fresca, pungenza al palato e persistenza. Proprio la persistenza è più che sufficiente nella sua durata, al punto di poterlo definire un **prodotto facile da bere**, cui piace farsi bello ai nostri sensi.

Il Sangiovese ha lasciato una sua impronta in questo Brut. Nella sua globalità mantiene un tono più sostenuto e di corpo rispetto alle cuvèe con Chardonnay, tanto per citare un'uva che fa dell'eleganza il suo principale tratto somatico. Non voglio dire che si senta il tannino, ma "quella parvenza di" sembra esserci, soprattutto quando si nota in che modo asciuga il palato dopo il passaggio della freschezza.



Abbinamenti. Cosa abbinare a questo Brut, oppure in quale occasione berlo? Può avere un ruolo da bollicina a tutto pasto, visto che corpo e un tono più "colorato" non gli mancano. Ma è anche così fresco e sapido al tempo stesso, che lo vedrei perfetto in abbinamento a un fritto di paranza con fiori di zucca ma anche a ricette di pesce ben condite come una zuppetta oppure un risotto ai frutti di mare e crostacei.

La scheda del vino

Nome cantina: Montauto di Riccardo Lepri

Nome vino: Brut Metodo Classico

Luogo: Manciano (GR)

Vitigno: Sangiovese 100%

Vendemmia: raccolta manuale a metà settembre

Non millesimato

Colore: giallo dorato

Affinamento: 24 mesi sui lieviti

Titolo alcolometrico: 12,5% Vol.

Punteggio: 85/100

Azienda Agricola Montauto di Riccardo Lepri

Loc. Campigliola Km 10 - Manciano (GR)

www.montauto.org