

Tesori toscani: il Brunello secondo Pietroso

scritto da Malinda Sassu | 16/11/2021



Una piccola grande storia, il senso e l'identità del territorio: nelle terre di Montalcino, la passione di Gianni Pignattai diventa sintesi di eccellenza e tradizione di famiglia

Immergersi nelle terre del **Brunello di Montalcino** è come entrare in un mondo che profuma di antico, significa respirare la vita di un territorio dove l'attaccamento alla storia e alla tradizione è remoto e indissolubile. Il paesaggio stesso, un **mosaico di colline e vigneti punteggiati da antiche querce**, è depositario di quella cultura del vino che tutto il mondo ci invidia.

Parte da qui il racconto di **Pietroso**, l'azienda agricola di **Gianni Pignattai**, la piccola perla di una terra nata per godere del piacere del buon vino. Tre le etichette prodotte, **Brunello, Riserva e Rosso di Montalcino**: tre vini che sono un capolavoro di suggestioni in bottiglia, tre capitoli della storia e della vita di un raffinato interprete del Sangiovese grosso, silenzioso custode delle memorie di nonno Delfo e delle tradizioni contadine ilcinesi.

Pietroso di Montalcino: la storia inizia nel 1363

La “poesia della terra” si rispecchia nei vigneti dell’azienda e diventa infinita emozione da assaporare nella visita in cantina, come bere il territorio in un calice: la terrazza in vetro, sospesa sui filari più famosi nel mondo, squarcia la vista tra torri e casette che rievocano il passato di Montalcino e di questa famiglia, di una tradizione fatta di lavoro e passione, di un affascinante racconto del legame tra l’uomo e il suo vino.

Così era quel **2 di marzo del 1363** quando Angelo di Cenne comprò due pezzi di questa terra per 22 fiorini d’oro, così era per nonno Delfo nel 1978 con il suo primo Brunello, così è per **Gianni Pignattai** ieri come oggi: vivere e lavorare il territorio con la passione e la cura di chi il vino sembra che lo faccia da sempre.

Pietroso e il Sangiovese delle emozioni: quando il Brunello è una questione di famiglia

L’azienda agricola **Pietroso** nasce a Montalcino negli anni ‘70 con **nonno Domenico Berni**, detto Delfo, e la passione di produrre vino per sé e per gli amici che passavano sovente a trovarlo. La cantina, a circa 500 metri dal centro storico di Montalcino, si affaccia sui boschi della Val d’Arbia, accogliendo i visitatori nella bellissima **terrazza in vetro sospesa** come un lungo braccio sui vigneti di proprietà.

Il territorio in un calice raccontato anche dall’affabilità dello stesso Gianni e di sua moglie **Cecilia Brandini**, perfetta padrona di casa e anima pulsante dell’azienda. Prezioso e importante il contributo dei figli, spontaneamente coinvolti a completamento di un bellissimo racconto enologico di famiglia: in vigna e in cantina, il bravissimo Andrea e Gloria, futuro magistrato, al commerciale.

Un ritratto che incornicia la massima qualità del **Brunello di Pietroso**, ricercata sin da subito con la prima vendemmia nel 1992 quando, alla morte di Delfo, Gianni Pignattai decise di proseguire l’attività rendendola passione e lavoro di una vita. Il risultato di una piccola produzione, **30.000 bottiglie circa**, divenute ormai protagoniste indiscusse nei palcoscenici internazionali.

5 parcelle distinte per assicurare la qualità di un unico protagonista: il Sangiovese grosso

Tredici gli ettari totali, di cui cinque coltivati a vigneto, contraddistinti ognuno in parcelle ben distinte: **Colombaiolo** a sud e **Fornello** a est, **Montosoli** a nord, **Petroso** a ovest e **Pietroso**, dove sorge anche la sede aziendale.

Un accurato lavoro di zonazione fortemente voluto da Gianni per valorizzare ogni singola vigna e far sì che la qualità del **Brunello di Montalcino** si mantenga fedele a sé stessa, annata dopo annata. In questi luoghi, il Sangiovese trova il suo più fedele alleato nei **terreni ricchi di galestro su fondo roccioso** (da qui il nome dell’azienda), a un’altezza variabile dai 350 ai 500 metri: dove sino a 30 anni fa le uve faticavano a maturare, ora godono di un’ottima insolazione e di un microclima estremamente favorevole. Almeno in questo, il cambiamento climatico non rovina ma apporta benefici in termini di raccolta che si attua a inizi ottobre, come da disciplinare.

La **tradizione nel lavoro in campo e in cantina** è dettata dai **processi rigorosamente manuali**, dalla potatura verde al drastico diradamento dei grappoli durante l’estate, dall’utilizzo di lieviti indigeni alle frequenti follature e rimontaggi. Una dimensione familiare che l’azienda Pietroso ha saputo ritrovare nella natura e nel legame con la terra, guardando lontano senza dimenticare le

tracce del proprio passato, firmando una storia fatta non di numeri ma di uomini e passione per la vigna e il proprio lavoro.

Brunello di Montalcino DOCG 2016: armoniosa e ricercata raffinatezza

Grande carattere, eminente personalità, un vino e un territorio. Il **Sangiovese dell'azienda Pietroso** è prima di tutto territorio e vino, passione di famiglia fondata sulla qualità senza compromessi e volta alla conservazione di uno stile che è sinonimo ed espressione di eccellenza e artigianale meticolosità.

Fiore all'occhiello è il **Brunello di Montalcino vendemmia 2016** che si rivela perfettamente all'altezza delle aspettative richieste da un'annata così importante, il cui andamento climatico ottimale ha portato a una perfetta maturazione delle uve. Un concentrato di eleganza, finezza e armonia che affina **36 mesi in botti di rovere di Slavonia** e almeno sei mesi in bottiglia a temperatura costante di 15°.

Nel calice, cattura l'attenzione la sua veste di **rosso rubino acceso e luminoso**, tendente al granato nei suoi eleganti riflessi. Naso articolato e complesso, piacevolissimo nei profumi affascinanti di ciliegia e bacche rosse, mora e mirtillo su tutti. Rabarbaro e arancia aprono gradualmente su accattivanti note di sottobosco, muschio e petali di rosa; dolci soffi speziati di cannella e vaniglia si accompagnano in armonia perfetta con liquirizia e tocchi balsamici. L'uso del legno per l'affinamento non prevarica affatto ma è perfetto ed integrato. Il palato è succoso e raffinato, sostenuto da un'impeccabile spalla acida e da una trama tanica di eccezionale raffinatezza. Lungo e persistente il finale fruttato che sfuma sapido e agrumato.

Riserva 2015: potenza ed eleganza per il vino aziendale più longevo

Il **Brunello di Gianni Pignattai** è un vero e proprio viaggio ai confini dell'emozione, un vino assoluto che invita al continuo riassaggio, così come la **Riserva 2015**, esaltante espressione del terroir dell'azienda.

Potenza ed eleganza sono la cifra stilistica che rende inconfondibile il prodotto più **longevo della cantina di Montalcino**: l'ampio ventaglio olfattivo offre ricordi di viola e marasca, prugna e bergamotto, pepe nero, cacao e chiodi di garofano. Il sorso è avvolgente, morbido e sapido, scandito con esattezza da tannini vellutati e dal lunghissimo finale di liquirizia, tabacco dolce e rabarbaro.

Rosso di Montalcino 2019: freschezza ed eleganza

Non da meno il **Rosso di Montalcino 2019**: un anno in botte di rovere di diversi passaggi che regala preziosi sentori fruttati, amarena e more, fragolina di bosco e cenni di liquirizia e rosa canina. Ottima la freschezza al palato, il corpo rigoroso è accompagnato da tannini setosi ed eleganti e, anche qui, è puntuale il lungo finale, sfumato in chiusura da cacao ed erbe aromatiche.

Vini che coniugano tipicità e anima contadina nello spazio di un calice, legati in maniera forte e indissolubile al territorio. Va tutto a Gianni, Cecilia, Andrea e Gloria il merito di aver saputo creare un'autentica unione tra la terra, la vigna, il Sangiovese e la loro sapienza. In un'unica parola, un **Brunello dalle incredibili emozioni**.

Azienda Agricola Pietroso
Podere Pietroso 257 - Montalcino (SI)
[Sito web](#) - [Facebook](#) - Instagram