



# Brunello 2020 Equilibrio e finezza

## 96 >Brunello di Montalcino Casanovina Montosoli 2020

*Le Ragnaie*



L'azienda di Riccardo Campinoti fa centro con tutti i cru di Brunello 2020 provenienti dai micro ettari che possiede in giro per la denominazione. Spicca Casanovina Montosoli per grazia, agilità e tensione. È molto delicato ed elegante al palato e chiude con un tannino saporito che sorprende per la sua succosità. Un vino che ha carattere da vendere e sa mantenere ritmo e agilità.

## 95 >Brunello di Montalcino 2020

*Giuseppe Gorelli*



Nel 2018 Gorelli ha deciso di mettere la sua lunga esperienza di enologo in una cantina tutta sua con 6 ettari vigna. Il suo Brunello '20 si apre su note di frutti rossi, liquirizia e macchia, poi a dare complessità sorbo, arancia sanguinella, pepe e note minerali. Maturo e fresco nel contempo, il sorso brilla per la grana fine dei tannini e la notevole persistenza aromatica.

## 94 >Brunello di Montalcino 2020

*Fattoria del Pino*



Azienda giovane, nasce nel 2000 ed è guidata con passione da Jessica Pellegrini nella zona di Montosoli. Il Brunello 2020 fa capolino al primo impatto con tinte dallo spirito black side ma poi cambia registro velocemente e si risolve con un sorso leggiadro, accarezzevole, dal carattere molto aperto e floreale. È dotato di particolare lucidità e nitidezza. Molto delicato e di bella personalità.

## 94 >Brunello di Montalcino 2020

*Sesta di Sopra*



Bella stoffa e personalità per il Brunello di questa piccola cantina con 4 ettari vitati a sud di Montalcino. Intrigante al naso, si apre su sentori di visciola, tabacco e noce moscata e più sfumati rimandi di mentuccia e fiori di campo. Il sorso teso, elegante e ben articolato invita alla beva grazie all'agile progressione tannica e all'ottima freschezza acida per un finale di buona lunghezza che ricorda la china.

## 93 >Brunello di Montalcino 2020

*Castello Tricerchi AD1441*



A nord della denominazione, la famiglia Squarcia – con il giovane e ambizioso Tommaso – si è dedicata alla produzione di un Brunello di Montalcino puntando su finezza e carattere. Il millesimo 2020 si apre con una bella salinità, delicato, esile ma allo stesso tempo saporito; ha ottimo slancio e una convincente dimensione generale.

## 93 >Brunello di Montalcino Poggiarelli 2020

*Cartonesi*



I fratelli Cortonesi hanno 8 ettari di vigna tra il versante nord a La Mannella, dove c'è anche la cantina, e quello sud-est con i Poggiarelli. Complesso e nitido, il Poggiarelli '20 si offre al naso con fresche note di erbe aromatiche, more e mirtilli, violetta, ma anche incenso e spezie dolci. Solido e carnoso, il sorso è in grande armonia tra frutto e acidità e ha una trama tannica fitta ma di gran finezza.

## 93 >Brunello di Montalcino Helichrysum 2020

*San Polino*



La cantina di Katia Nussbaum, 9 ettari di vigna di cui 4 a Brunello (tutti in biodinamica) si trova sul versante settentrionale di Montalcino. L'Helichrysum '20 è fine e persistente al naso dove si riconoscono sentori di more e mirtilli, peonia, note minerali ferrose ma anche macchia mediterranea e spezie. Saldo e sodo, il sorso mà sapido, dai tannini ben integrati al frutto e di ottima persistenza.

## 92 >Brunello di Montalcino 2020

*Collemattoni*



Cantina con vigneti esposti verso sud-sud ovest di Montalcino, presenta un sangiovese molto polposo dai profumi invitanti che vedono nel bouquet aromatico frutta piccola scura, erbe di bosco e violette. La bocca è ricca, vivace e avvolgente con una bella densità. Un vino dal grande impatto gustoso e dal tannino ben integrato.

