

# **Italian wines in the world: Brunello di Montalcino 2010 di Scuderia Italia**

scritto da Redazione Wine Meridian | 28 Settembre 2019



**Brunello di Montalcino**

**Colore:** rosso

**Anno di produzione:** 2010

**Prezzo:** 59,00 euro

**Produzione annua:** <1000 bottiglie, solo nelle migliori annate

**Denominazione:** DOCG

**Affinamento:** 4 anni in botte grande di legno di rovere

**Uvaggio:** 100% Sangiovese

Essere selezionatori capaci e radicare nella propria filosofia la ricerca senza compromessi è la sfida che Scuderia Italia, capitanata da Flavio Sartori, promettente ed appassionato enologo, porge al mercato. Il vino degustato oggi è davvero frutto di un'area storica sia per la nobiltà vitivinicola italiana che per il fascino che ne deriva, come il territorio di produzione del Brunello di Montalcino.

Il Brunello presentato al tasting arriva da un'annata che il consorzio di tutela aveva premiato a pieni voti già a Benvenuto Brunello, dove aveva dato segnali importanti a tutti i degustatori presenti, stiamo parlando della ormai mitica annata 2010.

Il Brunello di Montalcino di Scuderia Italia, dai toni rossi quasi pastello, si presenta al naso con un equilibrio davvero importante di frutti di bosco, tra tutti il ribes, fino ad arrivare alle spezie come il pepe e i chiodi di garofano, per chiudersi con una nota fumè di tabacco dolce, dalla quale emerge nel finale un leggero sentore di lavanda.

Un "olfatto mediterraneo" che accompagna una beva carnosa e di sostanza, con impronta sapida e quella acidità, unita alla mineralità, che ci permette di pensarlo ancora molto longevo o, appunto, da collezione.

I tannini così eleganti, offrono una morbidezza al palato che persiste nella sua armonia di aromi che offrono un insieme di raro equilibrio.

Un Brunello così completo nel suo bilanciamento che possiamo accostarlo a pietanze che partono da cottura alla brace fino ad arrivare a selvaggina di carne rossa cotta in umido, per un abbinamento che rende lui stesso il protagonista e l'ospite più gradito a tavola.

**Facebook e Instagram:** @scuderia.italia.wine