



CIACCI PICCOLOMINI D'ARAGONA, genealogia di un Brunello

Paolo Valente

Storie e tradizioni si intrecciano in Montalcino e nel suo Brunello. Vicende di cui sono parte le famiglie che ne hanno disegnato il territorio, indipendentemente dal loro ceto sociale. A questo percorso nel tempo appartiene anche Ciacci Piccolomini d'Aragona, un nome che profuma di palazzi nobiliari e di aristocrazia. Fabius de' Vecchis, Vescovo di Montalcino e Abate dell'Abbazia di S. Antimo, nel 1672, dette inizio alla realizzazione dell'attuale Palazzo Ciacci Piccolomini d'Aragona. A metà Ottocento il passaggio prima alla contessa Eva Bernini Cerretani e poi, nel 1877, alla famiglia Ciacci e, nella prima metà del Novecento, al conte Alberto Piccolomini d'Aragona, discendente della stirpe di Enea Silvio Piccolomini Papa Pio II. Da quel momento, quello che si era sempre chiamato Palazzo del Vescovo, cambia nome per diventare Palazzo Ciacci Piccolomini d'Aragona. La storia recente racconta invece come, nel 1985, con l'estinguersi del casato, la proprietà è lasciata in eredità a Giuseppe Bianchini, già fattore della Tenuta che la gestisce con la moglie Anna fino alla sua morte, nel 2004. I figli Paolo e Lucia proseguono l'attività fino ai giorni nostri quando anche la terza generazione Bianchini fa il suo ingresso in azienda. Ester ha un ruolo preminente nel Marketing e Alex,

primogenito di Paolo, si occupa di produzione e logistica. Ogni passaggio generazionale pone sempre la famiglia davanti a nuove sfide e a nuove idee. Nelle parole di Alex Bianchini la sua visione di tradizione: *"La tradizione non si modifica; l'importante è stare al passo con i tempi. Dire 'abbiamo sempre fatto così' è corretto fino a un certo punto. Lavoriamo sotto il cielo, con la natura e bisogna sempre adattarsi a quello che ci offre ma mantenendo i capisaldi della tradizione del Brunello, quindi, avere un'identità aziendale e rispettare quello che ogni anno la natura esprime"*. Idee in coerenza con il passato anche in riferimento al Brunello del futuro: *"Dobbiamo cercare di fare prodotti che, pur mantenendo le caratteristiche dei vini di grande invecchiamento, allo stesso tempo siano già appetibili al momento dell'immissione nel mercato. Il Brunello nel futuro sarà sicuramente identitario e specifico del territorio di Montalcino nel quale Sangiovese può esprimere il suo massimo potenziale"*.

www.ciaccipiccolomini.it
è distribuito in Italia da www.meregalli.it

Dal Palazzo del Vescovo al vigneto di Pianrosso, una storia familiare e territoriale che attraversa secoli, generazioni e interpretazioni del Sangiovese di Montalcino.



BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG PIANROSSO

Degustazione verticale

Sangiovese 100%. Da un unico vigneto di 11,69 ettari con terreni di medio impasto e galestro di origine eocenica ubicato tra i 240 e i 360 metri di altitudine. Maturazione in botti di rovere per un prolungato periodo. È prodotto solo nelle annate migliori con uve esclusivamente provenienti dai vigneti di Pianrosso.

L'annata 2020, dal colore rosso rubino appena screziato di granato, esprime eleganti sentori di spezie, di tabacco e tostature che si uniscono a quelli della frutta matura e, ancora, a una nota dolce che rimanda alla sosta in legno. Altrettanto elegante il sorso con un tannino pieno e fine. Dal profilo slanciato grazie alla buona freschezza, chiude la lunga persistenza con un finale asciutto. Il profilo olfattivo dell'annata 2018 risulta più complesso e stratificato: la frutta risulta ancora croccante mentre si affacciano sentori di caffè e di cioccolato. Il palato, coerente, mostra un tannino ben integrato e un grande equilibrio nella lunga persistenza. Un salto ancora indietro nel tempo fino al 2012: olfatto più contratto, che inizia a evidenziare le prime note di evoluzione contornate da spezie, confettura di frutta nera e accenni balsamici. Avvolgente il sorso che lascia trasparire l'annata calda; il tannino è ben integrato, buona la persistenza che gioca tra freschezza e volume calorico. Simile nel profilo aromatico la 2010 che mostra, accanto agli accenni evolutivi, ancora sentori di frutta rossa matura che si ritrova anche al palato dall'ottima freschezza e dal tannino equilibrato. Un vino ancora vivace e dallo spirito giovanile.

