

POGGIO DI SOTTO BRUNELLO DI MONTALCINO RISERVA 2007



Una cena a casa tra amici a base di bistecca, rosticciana e Poggio di Sotto Brunello di Montalcino Riserva 2007 .

A pranzo con gli amici e Poggio di Sotto Brunello di Montalcino Riserva 2007

Siamo un gruppo di amici che amano riunirsi spesso e passare qualche ora in allegria. Ognuno di noi ha passioni e preferenze diverse, ma quello che ci accomuna è sicuramente il buon cibo e quelli che noi amiamo chiamare i “vini speciali”. Qualche sera fa abbiamo invitato a cena a casa nostra Silvia e Lorenzo e un'altra coppia storica di amici Sofia e Gabriele, per regalarci una grigliata in compagnia degustando un Poggio di Sotto Brunello di Montalcino Riserva 2007

Ci conosciamo da tantissimi anni, perché le nostre mogli hanno frequentato la stessa università e abbiamo mantenuto un rapporto costante, cercando sempre di ritagliarci qualche giornata speciale per stare in-

sieme attorno ad un bel tavolo ed a un buon bicchiere di vino. Mia moglie è una cuoca con i fiocchi ed io me la cavo con il barbecue e sono un buon conoscitore di vini, o almeno ne sono convinti i miei amici.



Poggio di Sotto Brunello di Montalcino Riserva 2007

Avevo acceso da poco il fuoco in giardino e quando i nostri amici sono arrivati li abbiamo invitati a prendere un aperitivo sull'aia. Era abbastanza presto, mancavano circa due ore alla cena, ma mi sono premunito di mandare Gabri e Lorenzo a stappare il vino, due bottiglie di Poggio di Sotto Brunello di Montalcino Riserva 2007, per farlo decantare prima di cena. Nel frattempo, Valentina ci ha portato qualche stuzzichino per ingannare l'attesa.

Gabriele e Sofia, i nostri amici milanesi, ci hanno raccontato di aver bevuto il Poggio di Sotto a una cena con i loro colleghi e di reputarlo un ottimo vino, anche se, la Riserva 2007 non l'avevano mai assaggiata. Valentina non era molto convinta della mia scelta, diceva di preferire un bel Cabernet Sauvignon di Bolgheri, e Lorenzo insisteva per aprire un Barolo. A quel punto abbiamo deciso di versare un po' di vino nei bicchieri e brindare al nostro incontro e alla nostra salute.

Io sono rimasto incantato e, come me, anche i miei amici. Il vino era un vero spettacolo, aveva delle note speziate, con delicate sfumature di lampone, molto proporzionato nello sviluppo aromatico. Il suo colore

rosso rubino era intenso, quasi impenetrabile ed altamente ipnotico, specialmente se si alzava il bicchiere e lo si guardava alla luce del fuoco: un vino elegante e di atmosfera, piacevole al gusto e con un retrogusto intenso.



Tipica grigliata toscana e un ottimo Brunello di Montalcino

Per cena avevamo preparato delle bistecche alla fiorentina, salsicce di cinta senese e rosticciana tutto accompagnato da piselli e patate, cucinati a mio giudizio molto molto bene. Dopo qualche altro sorso Lorenzo comincia a lodare il Brunello di Montalcino, ma rimane fermo sulle sue convinzioni. Diceva di essere sicuro che la bistecca alla fiorentina sarebbe stata perfetta accompagnata da un bel Barolo.

A quel punto è intervenuta Sofia, difendendo il Chianti Classico, con il suo profumo di mammole e giaggiolo uniti ai frutti rossi, che, diceva lei, ben si sposa, per il suo sapore asciutto e sapido con la bistecca, ma anche con le altre carni. Mia moglie era d'accordo con Gabriele ed io mi domandavo se non sarebbe stato meglio provare uno dei famosi vini bolgheresi che aveva nominato Valentina.

Io avevo assaggiato alcune settimane prima un bicchiere di vino Bolgheri Rosso D.O.C. proveniente dall'area di produzione di Castagneto Carducci e mi aveva sorpreso con il suo profumo, quasi balsamico di frutti rossi e con il suo colore rosso, con riflessi violacei.

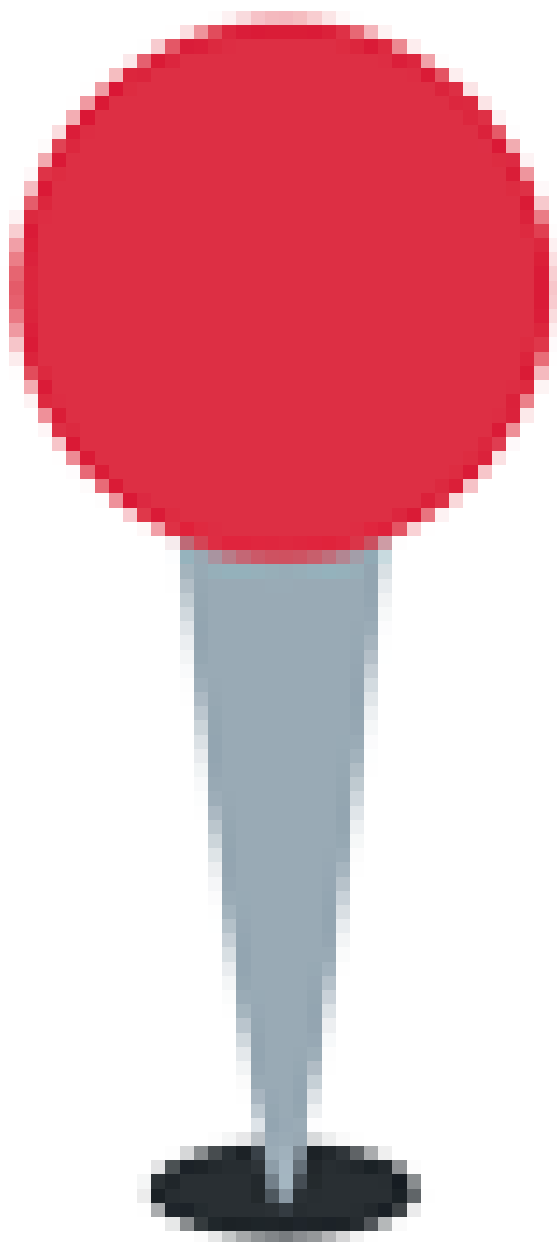


Perché scegliere Poggio di Sotto Brunello di Montalcino Riserva 2007

Abbiamo continuato a chiacchierare ed è arrivata l'ora della cena. La bistecca era squisita, naturalmente al sangue, ed i piselli e le patate erano perfetti. Ho assaggiato di nuovo il Brunello di Montalcino dal mio bicchiere e sono stato conquistato definitivamente dal suo gusto asciutto, persistente, armonico, robusto e perfettamente equilibrato. Un vero capolavoro. In abbinamento con le carni rosse non aveva rivali. Ho visto anche gli altri convinti dalla mia scelta. Solo Lorenzo ha provato ad argomentare la sua opinione, ma dopo il secondo bicchiere di Brunello si è lasciato convincere anche lui.

A questo punto mi sono messo a raccontare perché lo avevo scelto. Ultimamente sono stato per lavoro nella zona di produzione di questo vino e l'ho assaggiato per la prima volta. I produttori mi hanno insegnato che, per esaltare al massimo le sue caratteristiche organolettiche d'eccezione dovevo servirlo alla giusta temperatura di circa 18 °C - 20 °C. Avevo letto anche che l'annata 2007 era stata eccezionale e, per questo, avevo deciso di proporlo a cena.

Alla fine della serata e, dopo aver finito le due bottiglie di vino, tutti siamo arrivati alla stessa conclusione: il Poggio di Sotto Brunello di Montalcino Riserva 2007 è un vino spettacolare e noi non potremmo mai dimenticarlo, così come non dimenticheremo mai questa splendida cena a casa con i nostri cari amici.



PER APPROFONDIRE:





Montalcino ed il suo monumentale Brunello





I segreti rivelati della bistecca alla fiorentina





Cinta senese DOP, antichissima e pregiatissima razza di suini toscani

La Toscana è la tua passione? Anche la nostra!

Teniamoci in contatto



