



comunicazione



GLOBE STYLES
Your style meet your real life



BEVERAGE TRAVEL

Brunello di Montalcino Casisano: alla scoperta del re dei vini, il nostro viaggio enogastronomico

 Caterina Di Iorgi • 27 Maggio 2024

Montalcino, con le sue colline ondulate e i vigneti che si estendono a perdita d'occhio, si trasforma in un palcoscenico incantato durante l'Eroica, l'evento che celebra il ciclismo vintage. Questo affascinante borgo medievale, famoso per il suo Brunello di Montalcino, offre ai visitatori un'esperienza indimenticabile che combina cultura, enogastronomia e storia.

Durante l'**Eroica**, Montalcino si anima di un'energia unica. I ciclisti, in sella a biciclette d'epoca, percorrono le storiche strade bianche, rivivendo le gesta eroiche di un tempo. Il suono delle ruote sui ciottoli e l'aria fresca della Toscana creano un'atmosfera nostalgica e romantica, che trasporta i partecipanti indietro nel tempo.



comunicazione

Il Tempio del Brunello: un percorso sensoriale alla scoperta del Re del Territorio

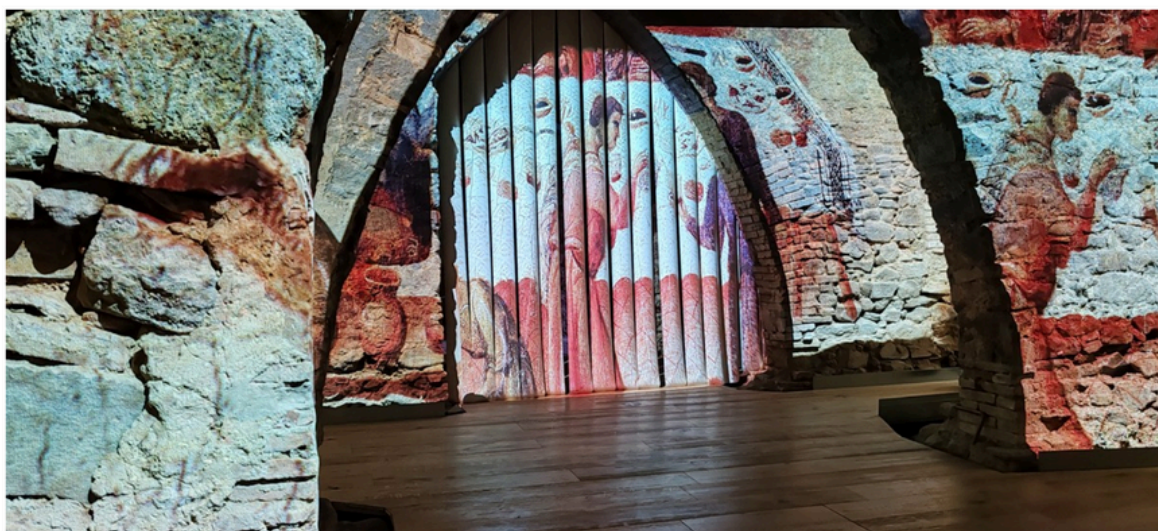


photo by Globestyles Magazine

Il nostro viaggio è iniziato a **Il Tempio del Brunello**, un percorso immersivo ed emozionale dedicato alla **scoperta del Brunello**, il re dei vini di Montalcino. Questa esperienza unica inizia da InChostro, dove i visitatori possono utilizzare visori di realtà virtuale chiamati InVolo per immergersi tra ville, castelli, vigneti e piccoli paesi del vasto territorio comunale di Montalcino. Questa introduzione virtuale mostra le bellezze della regione, permettendo di apprezzare la ricchezza paesaggistica e culturale che caratterizza quest'area.

Il percorso continua nel chiostro scoperto, dove si scende in un ambiente ipogeo per un'esperienza ancora più profonda. Qui, attraverso **video immersivi**, vengono svelati i quattro pilastri fondanti che hanno reso il Brunello unico nel suo genere: **il territorio, il vitigno Sangiovese, il clima e la passione dei viticoltori**. Questa sezione è pensata per educare e coinvolgere, ed offre una comprensione approfondita dei fattori che contribuiscono alla produzione di questo **vino eccezionale**.

Successivamente, si possono vedere ed ascoltare le voci del Brunello, una **serie di interviste ai personaggi chiave che hanno reso il Brunello un mito globale**. Ascoltare queste testimonianze dirette è un modo per entrare in contatto con la storia viva e le emozioni che circondano questo vino. Il quadro divino, invece, ci invita a lasciare il nostro segno artistico attraverso una 'palette cromatica' che riflette i colori di Montalcino, creando un'opera che celebra la bellezza e l'unicità del territorio.

Ed infine il tour si conclude a **Calix**, dove vengono presentati capolavori artistici che esprimono l'ispirazione e il lavoro creativo che la terra di Montalcino ha infuso nell'uomo. Questa sezione culmina in un'esperienza di assaggio, dove ogni degustazione diventa un momento di connessione profonda con il vino e la sua storia.



comunicazione

L'enoteca Bistrot del Tempio del Brunello



La cultura del vino si sposa perfettamente con la tradizione culinaria di Montalcino. Nell'enoteca bistrot del **Tempio del Brunello**, i piatti della cucina toscana sono abbinati sapientemente ai vini locali. La nostra cena di degustazione è iniziata con un **raffinato patè di fegatini**, reso unico da una nota dolce di albicocca e l'intensa sapidità della colatura di alici e capperi. Un equilibrio perfetto tra dolce e salato che stimola il palato, accompagnato dal **Rosso di Montalcino Doc Casisano del 2021**. Questo vino giovane e vibrante con i suoi aromi di frutti rossi e spezie esalta le note complesse dell'antipasto, creando una combinazione armoniosa e intrigante.

Il nostro viaggio nei sapori è proseguito con i **pinci**, una pasta tipica toscana, preparata con maestria e servita con pomodori lavorati in diverse consistenze. Questo piatto celebra la semplicità e la ricchezza del pomodoro, abbinato al **Brunello di Montalcino Docg Casisano del 2018**. Un vino di grande struttura e profondità, che con i suoi tannini setosi e le note di ciliegia matura, tabacco e cuoio, esalta la dolce acidità del pomodoro.



photo by Globestyles Magazine



comunicazione

Il piatto principale era un **succulento galletto arrosto**, cotto alla perfezione, accompagnato da sedani rifatti, un contorno tradizionale toscano rivisitato con modernità. La carne tenera e saporita del galletto trova un partner ideale nel **Brunello di Montalcino Docg Casisano del 2016**, un vino maturo e complesso con note di frutta scura, spezie e un tocco terroso che completa magnificamente la robustezza del piatto.

Per concludere, una **delicata mousse di ricotta arricchita dalla freschezza delle fragole**. Un dolce leggero e goloso, che trova il suo culmine nell'abbinamento con il **Brunello di Montalcino Docg Casisano del 2010**. Questo vino, con i suoi dieci anni di affinamento, offre una profondità e una complessità straordinarie, con note di frutta secca, cioccolato e una lunga persistenza che si sposa splendidamente con la cremosità della ricotta e la dolcezza delle fragole.

Visita all'Abbazia di Sant'Antimo in un bus d'epoca



photo by Globestyles Magazine

Il nostro viaggio **in occasione dell'Eroica** è proseguito, il giorno successivo, con una visita all'**Abbazia di Sant'Antimo**, che abbiamo raggiunto a bordo di un affascinante bus d'epoca. Questo splendido esempio di architettura romanica, immerso nella quiete della campagna toscana, è un luogo di pace e spiritualità.

L'abbazia, situata in una valle tranquilla e circondata da uliveti e vigneti, è un magnifico esempio di architettura romanica. Fondata nell'**VIII secolo**, con la sua austera bellezza e le sue antiche pietre, racconta secoli di storia. Secondo la leggenda, infatti, l'Abbazia di Sant'Antimo fu fondata dall'imperatore Carlo Magno. La storia narra che, durante il suo viaggio di ritorno da Roma, Carlo Magno si fermò in questa valle toscana e, in segno di ringraziamento per la guarigione dalla peste del suo esercito, fece costruire una cappella, nota oggi come **Cappella Carolingia**, corrispondente all'attuale sagrestia dell'abbazia.

Alla scoperta del Brunello di Montalcino Casisano





comunicazione

Alla scoperta del Brunello di Montalcino Casisano



photo by Globestyles Magazine

Il nostro viaggio nel cuore della Toscana si è concluso su una splendida terrazza naturale a 480 metri sul livello del mare, dove sorge **Casisano**. Acquisita dalla famiglia Tommasi nel 2015, questa proprietà rappresenta la realizzazione di un sogno iniziato nel 1997 con l'ingresso della quarta generazione della famiglia nella **Tommasi Family Estates**. L'obiettivo è da sempre quello di esaltare le eccellenze vitivinicole italiane, e il Brunello di Montalcino di Casisano ne è un esempio perfetto.

Situata nella zona sud-est di Montalcino, la tenuta Casisano gode di una posizione privilegiata che combina altitudine, venti costanti e una composizione del suolo unica. Questi fattori contribuiscono a creare le condizioni ideali per la coltivazione del **Sangiovese Grosso**, il vitigno da cui nasce il **Brunello di Montalcino**. Le diverse età dei vigneti e la varietà dei suoli e delle altitudini conferiscono al vino un'ampia espressione aromatica, esaltata dal riposo nelle grandi botti di rovere di Slavonia.

Il risultato è un Brunello vibrante ed elegante, che riflette perfettamente il suo terroir. Con una buona struttura, acidità e longevità, il Brunello di Montalcino della Cantina Casisano si distingue per i suoi profumi complessi di **frutta rossa fresca e note speziate**. Al gusto, il vino si presenta secco, con un gradevole equilibrio tra tannini e acidità, e un finale fresco e persistente.

La magia del Brunello di Montalcino di Casisano risiede anche nel **microclima ventilato e asciutto della zona**, che garantisce ottime escursioni termiche. Questo clima contribuisce a preservare la sanità delle uve e a conferire ai vini un'eleganza che combina struttura ed acidità.

La tenuta Casisano è divisa in dieci parcelle, tutte coltivate esclusivamente con Sangiovese Grosso, con una densità di impianto che varia dalle 4.000 alle 5.000 piante per ettaro. **I vini affinano in grandi botti di rovere di Slavonia**, una caratteristica distintiva che mantiene forte il legame con la tradizione di Montalcino. Il **Colombaiolo Brunello Riserva**, ad esempio, riposa per il primo anno in tonneaux e per altri tre anni in botti di rovere di Slavonia, garantendo così un equilibrio perfetto tra struttura ed eleganza.

Il panorama mozzafiato del sud di Montalcino, con la sua vista su vigneti, case rurali e il Monte Amiata, aggiunge un ulteriore elemento di fascino a questa regione vitivinicola. L'effetto rinfrescante del Monte Amiata infatti compensa le calde temperature diurne con notti fresche, contribuendo a creare vini con una straordinaria longevità.

Proprio qui nascono tre vini che rappresentano al meglio l'eccellenza vitivinicola del territorio: **il Rosso di Montalcino Casisano, il Brunello di Montalcino Casisano e il Colombaiolo Brunello Riserva**. Ognuno di questi vini racconta una storia unica di passione, tradizione e dedizione della famiglia Tommasi.



comunicazione

Rosso di Montalcino Casisano



Il Rosso di Montalcino Casisano è un **vino che incarna il fascino dell'immediatezza**, accompagnato da una buona struttura e dalla fragranza tipica del Sangiovese. Il colore è **un rosso rubino intenso e di bella trasparenza**. Al naso, si apre con un bouquet complesso che richiama la violetta, la prugna e i piccoli frutti rossi, uniti a delicati sentori di spezie. Al palato, il vino è secco, con un equilibrio gradevole tra tannini e acidità, culminando in un **finale fresco e persistente**. La macerazione tradizionale sulle bucce per 12 giorni e l'affinamento di 8 mesi in botti di rovere di Slavonia, seguiti da una sosta in bottiglia di 6 mesi, conferiscono a questo vino una personalità distintiva e affascinante.

Brunello di Montalcino Casisano

Il Brunello di Montalcino Casisano è il fiore all'occhiello della tenuta, frutto di una **selezione delle migliori uve di Sangiovese Grosso**. Questo vino si distingue per il suo **colore rubino intenso e la sua complessa eleganza olfattiva**, caratterizzata da profumi di frutta rossa fresca e note speziate. Al palato, il Brunello offre un'armonia gustativa straordinaria, con una struttura tannica solida e un eccellente equilibrio acido. La maturazione avviene per 3 anni in botti di rovere di Slavonia, seguita da un affinamento in bottiglia di almeno 6 mesi. Il risultato è un **vino con una lunga persistenza aromatica**, sia al naso che in bocca, che esprime tutta l'eleganza e la mineralità del terroir di Montalcino.



comunicazione

Il Colombaiolo, Brunello Riserva Casisano



Il Brunello Riserva Casisano, il Colombaiolo, proviene da una delle parcelle più alte della tenuta. Il suo colore è **un rubino intenso con sfumature tendenti al granato**. Al naso, il Brunello Riserva è complesso e fine, con note olfattive che integrano i frutti alle **spezie dolci date dal lungo affinamento**. Al palato, si presenta austero, con **tannini maturi e vellutati**, in un perfetto equilibrio tra grande struttura ed eleganza. La fermentazione avviene a temperatura controllata in tini di legno per 20-25 giorni, con rimontaggi giornalieri e lunghi délestages. L'affinamento si svolge per 4 anni, di cui il primo anno in tonneaux di primo passaggio e i restanti 3 anni in botti di rovere di Slavonia, seguito da una sosta in bottiglia per almeno 6 mesi. Questo processo conferisce al Brunello Riserva una longevità straordinaria e un profilo aromatico ricco e persistente.

Ogni sorso dei vini di Casisano – dal vivace Rosso di Montalcino, all'elegante Brunello di Montalcino, fino al complesso Brunello Riserva – trasporta chi lo assaggia nel cuore della Toscana, tra le colline di Montalcino. Questi vini rappresentano non solo la passione e la dedizione della famiglia Tommasi, ma anche l'autenticità e la bellezza di un territorio unico. **Ogni bottiglia è un invito a scoprire e apprezzare l'eccellenza del re dei vini.**



About Author / Caterina Di Iorgi

Da oltre 18 anni lavora nel mondo dei media e della comunicazione e si occupa di creare contenuti per il web e i social media. Dalla formazione in Filosofia presso l'Università La Sapienza di Roma, approda nel mondo digital dove ha collaborato con molti network editoriali italiani. Iscritta all'Albo dei Giornalisti nell'elenco Pubblicisti. Nel 2019 ha fondato il magazine digitale GlobeStyles. Dal 2019 è anche responsabile Lifestyle di Quotidiano Motori.

