

[Cantine](#)

## Dei pochi Montepulciano 2020 che dire?

di Paolo Massobrio

• 15.02.2023

•  
•  
•  
•

### Cronaca dei migliori assaggi di Nobile di Montepulciano 2020: un vino che, nonostante i limiti di un'annata in evoluzione, ci ha sorpreso anche quest'anno

Ed eccoci alla nostra terza tappa delle **Anteprime** (qui [Chianti Classico Annata, Riserva e Gran Selezione](#), qui la [cronaca della prima giornata](#) dedicata a Morellino di Scansano 2022, Chianti 2022 nelle diverse zone, Chianti Superiore 2021 e le Riserve), preceduta la sera prima da un'ottima cena di gala dello chef **Emiliano Lombardelli** del ristorante **Dama Dama** dell'**Argentario Golf Welrness Resort**. Un genio degli abbinamenti con questo vino, che i produttori hanno offerto, come tradizione, in bottiglie e magnum di annate lontane (fino al 2009). Due piatti li voglio citare: la terrina di pernice e fegatini di pollo con ridotto di melograno e pan brioche alle spezie e la guancia di vitello al Nobile, con consistente di topinambur e ricordo di brace (*nella foto*).



Detto

questo, la serata è servita per prendere confidenza coi produttori e toccare con mano la godibilità di questo vino che ci ha sempre dato grandi soddisfazioni. Ora, come è possibile che all'appello dell'**Anteprima 2020** ci fossero solo **25 campioni**? Delle due l'una: o c'è disaffezione da parte dei produttori a questa iniziativa che invece è stata importante, almeno per un giornalista come me, oppure sta diventando anacronistico presentare come Anteprima l'annata di un grande vino che di fatto ancora non è pronto. E' il medesimo rilievo che abbiamo fatto nei riguardi del Chianti classico 2021 e che rilanciamo col Nobile 2020.

In generale, comunque non c'erano moltissimi vini in degustazione, mentre i produttori c'erano (quasi) tutti per dialogare nella sala di sotto. Che dire? Sarà da ripensare questa Anteprima? E se proprio vogliamo dire quale sia stato il quadro, o meglio il biglietto da visita di questa Docg, dobbiamo andare alla sera prima, anche se non fa testo perché bere e mangiare è un'attività ben diversa dal degustare. Però se mi immedesimo in un collega straniero che vuole essere colpito dal Vino Nobile di Montepulciano, la degustazione professionale offre solo una traccia e quindi è parziale. In ogni caso, come ogni anno, anche per dare seguito al nostro compito svolto fedelmente di volta in volta (a questo [link](#) la degustazione dell'Anteprima 2019) abbiamo

assaggiato con tutta calma i campioni dell'annata 2020 ed ecco i migliori assaggi.



## NOBILE DI MONTEPULCIANO 2020

E siamo partiti bene con la **TENUTA TRE ROSE SANTA CATERINA**.

Colore rubino lucente; naso di frutta (amarena matura) di piacevole intensità e un'accennata profondità. La nota acidula ficcante e rotonda si sente bene con un finale asciutto e leggermente amarognolo. Bravi! (È il vino che riberrei a cena stasera).

Il Nobile 2020 de **LE BERTILLE** ha un colore rubino più concentrato; note dolci di frutta al naso e poi un'intensità profonda con cuore di nocciolo e leggera speziatura. In bocca è ampio, fresco, già una promessa di grande equilibrio. Bella pulizia complessiva.



**TIBERINI**. Il colore è rubino con riflessi aranciati. Al naso emergono speziature e leggere note di frutta candita. In bocca una

bella freschezza e tannini ancora verdi.

Grandissimo il Nobile de **IL MOLINACCIO** Colore rubino di bella consistenza; al naso c'è una perfetta coerenza con eleganza di frutto. In bocca senti tutta la consistenza promessa, la sapidità, l'equilibrio accompagnato da una bella freschezza. Andrà in finale!



**GRACCIANO DELLA SETA**, colore rubino carico, naso con elegante speziatura su fondo fruttato e note da piccola botte che fanno emergere la speziatura, sempre predominante. Ha un naso che emana freschezza. In bocca è croccante, fresco e tannico, di bella struttura. Termina asciutto. E questa cantina si conferma in crescita, come abbiamo appurato anche dagli assaggi della sera precedente.

È una sicurezza **BOSCARELLI**. Colore rubino trasparente. Naso teso e speziato con lievi note balsamiche e un leggero anice. In bocca è disteso, fragrante, equilibrato, forse il più tipico fra gli assaggi finora eseguiti.



È una

novità questa **CANTINA CROCIANI** che ha colore rubino trasparente e lucente. Naso profondo e pregnante quasi da confettura e un che di incenso. In bocca è pieno verticale, con tannini vivi e una freschezza potente. Bel campione. Lo riassaggeremo per le semifinali.

**DEL.** Ha colore rubino brillante; al naso note minerali ed eteree che poi diventano frutta fresca. In bocca ha una bella fragranza, finale asciutto favorito dai tannini. Un Nobile esemplare.

**FATTORIA DEL CERRO** Colore rubino verso l'impenetrabile. Al naso la concentrazione è coerente, con profondità fruttata ma non ancora confettura. Molto intenso e persistente. In bocca è equilibrato. E si farà.

**LA BRACCESCA** Colore violaceo che sembra uscito dalla vasca. Il naso è compiuto, speziato, invitante, intenso. C'è la frutta piena che fa presagire un sorso da grande vino. E difatti lo è: grandissimo equilibrio dove i tannini emergono in fondo.

**LE BERNE.** Colore rubino consistente e trasparente. Al naso note quasi di caramello. Poi in bocca è piacevolissimo, elegante, vellutato, persistente, asciutto il giusto.

È una cantina nuova per noi **EDOARDO MARIA VANNUTELLI "SIGNORE DEL GREPPO"**. Ha colore rubino consistente. Naso con note verdi. In bocca ha già un bell'equilibrio, tannini amalgamati, corretto.

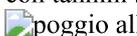


**FRESCOBALDI CALIMAIA** Colore rubino impenetrabile. Al naso c'è una marea fruttata, molto intensa e franca. Poi in bocca si perde un po' nel bisticcio fra acidità e tannini.

**VECCHIA CANTINA.** Colore rubino intenso; al naso c'è la frutta della caramella. In bocca è equilibrato, iconico e anche quest'anni riesce a darci sorpresa e soddisfazione, ancor più dopo aver scoperto che chi ci mette la testa è nientemeno che l'enologo Lorenzo Landi.

**TENUTA DI POGGIO ULIVETO** Colore rubino piuttosto intenso. Al naso c'è menta, erbe officinali, note balsamiche veramente uniche. Poi il rabarbaro. In bocca è equilibrato subito, disteso. Caratteristico.

Grandiosa e bella scoperta quella di **POGGIO ALLA SALA** che esce con un Vino Nobile 2020 dal colore rubino già con riflessi aranciati. Al naso una frutta che abbraccia un balsamico. Ben concentrato, abbastanza intenso. Molto buono, vibrante in bocca, con tannini setosi. Lo ritroveremo in semifinale e poi...

 **LA TALOSA.** Colore rubino trasparente; al naso una lieve speziatura. In bocca croccante con un finale caratterizzato da acidità.

**POLIZIANO.** Colore rubino consistente e trasparente. Al naso una piacevole speziatura. In bocca iconico, equilibrato con finale

tannico.



## NOBILE DI MONTEPULCIANO SELEZIONE 2020

**VALDIPIATTA.** “Vigna d’Alfiero” Colore rubino concentrato. Naso di confetto con una bella spinta intensa. Poi un po’ sfuggente.

**BINDELLA.** “I Quadri” Colore rubino trasparente e riflessi aranciati. Al naso evidenti note ematiche tipiche. In bocca è piacevolissimo il suo equilibrio, tuttavia ha un finale ancora in cerca di un equilibrio, pur essendo notevole, a conferma del valore di questa Selezione.

**LUNADORO** “Pagliareto”. Delle tre selezioni è quella che ci è piaciuta di più. Colore rubino con riflessi arancio. Naso diretto e franco, di frutta e spezie, sottobosco appena accennato e mineralità. Un vino complesso, importante, iconico.

## NOBILE DI MONTEPULCIANO 2020: I MIGLIORI ASSAGGI

Nelle **semifinali** abbiamo inserito dodici etichette: LE BERTILLE, IL MOLINACCIO, GRACCIANO DELLA SETA, BOScarelli, CROCIANI, DEI, LA BRACCESCA, LE BERNE, EDOARDO MARIA VANNUTELLI, TENUTA POGGIO ULIVETO, TENUTA POGGIO ALLA SALA e LUNADORO.

Sei di queste hanno raggiunto le nostre **finali**: LE BERTILLE, IL MOLINACCIO, BOScarelli, DEI, LA BRACCESCA, TENUTA POGGIO ALLA SALA.

## NOBILE DI MONTEPULCIANO 2020: I TRE CAMPIONI MIGLIORI

Nella finalissima, si prende il podio **La Braccessa**, numero 1, seguita da **Tenuta Poggio alla Sala** che va al secondo posto ed è per noi una novità per IlGolosario e la selezione Top Hundred, mentre **Boscarelli** guadagna il terzo a pari merito con

il **Molinaccio**, altro assaggio di grande soddisfazione.



## NOBILE DI MONTEPULCIANO '19 E '18: I MIGLIORI ASSAGGI

Dei **Vino Nobile 2019** riassaggiati, segnalo come ottimi, quindi vicini ai 5 asterischi:

- **IL MACCHIONE**, piacevolissimo, trascina una bella freschezza.
- **LOMBARDO**, speziatura di mallo di noce, eccellente e per noi una felice conferma.



Dell'annata 2018 invece:

- **CONTUCCI**, belle note ematiche, elegante e ficcante.
- **LA CIARLANA** "Vigna Scianello", un bicchiere iconico, ampio ricco, ficcante in acidità.
- **FATTORIA DEL CERRO** "Antica Chiusina", vinoso, ampio, equilibrato, verso l'estrema eleganza.

Questo è quanto, per cui tanta soddisfazione per un vino che, nonostante i limiti avuti nel giudicare un'annata in evoluzione, ci ha sorpreso anche quest'anno.

## Tags

- [il giornale del gusto](#)
- [nobile di montepulciano](#)
- [sangiovese](#)