La Gazzetta dello Sport

Montalcino è una collina piena di storia, di salite e di vigne. Tra chi ha contribuito a far grande questo territorio, va sicuramente citata la tenuta che fu della famiglia Ciacci Piccolomini d'Aragona e oggi appartiene alla famiglia Bianchini. Castelnuovo dell'Abate, frazione in cui si trova l'azienda, è situata nella parte sud-est della collina di Montalcino. Per arrivare bisogna affrontare un su e giù di pendenze che le piante, solo e rigorosamente di varietà Sangiovese, sopportano senza fatica; in questo caso al pari di Paolo Bianchini, attualmente alla guida dell'azienda. Che da ciclista vero, non solo sa arrampicarsi in bicicletta sui dislivelli del territorio di Montalcino, ma anche, questa volta, grazie alle etichette che produce, sulla ripidissima scala qualitativa che caratterizza i vini che appartengono a questa eccellenza enologica nazionale.

LE SCELTE

BRUNELLO DI MONTALCINO PIANROSSO 2010
Merito anche di una grande annata, in bocca è ampio ma anche teso. Sa di rosa essicata, ciliegia, tabacco e liquirizia.
EURO 75.00

BRUNELLO DI MONTALCINO ANNATA 2011
Sorso fruttato, potente, ma che grazie a una vena balsamica, riesce a esprimere grande eleganza. EURO 60.00

ROSSO DI MONTALCINO 2012
Sempre a base Sangiovese, ideale con una grigliata di carne.
EURO 15.00

UNA SCALATA DI QUALITA' Sulle salite di Montalcino l'azienda Bianchini imbottiglia un sangiovese d'eccellenza