

## I vini da non perdere

# Da Tiezzi i vini raccontano la storia del Brunello di Montalcino



🕒 27/3/2025

📖 200 LETTURE

di **Monica Bianciardi**

Nel corso del tempo, alcuni vini sono diventati vere e proprie icone rappresentative di un territorio, definendone gli standard di qualità e prestigio. Questi vini hanno influenzato il mercato globale, affermandosi come simboli di eccellenza e ispirando generazioni di produttori e appassionati, ogni bottiglia che qui viene prodotta, racconta una storia di impegno e passione. L'azienda agricola Tiezzi con i loro vini ed in particolare con il Brunello della storica Vigna Soccorso rientra tra questi.



*Da Tiezzi i vini raccontano la storia del Brunello di Montalcino*

Un'azienda simbolo, con un passato che ha segnato le fasi iniziali del Brunello di Montalcino, situata su terreni ricoperti da oliveti e viti che dal paese declinano sotto le mura trecentesche. Si arriva percorrendo la strada che discendendo dal Santuario della Madonna del Soccorso costeggia il vigneto più vecchio e prestigioso, il Podere Soccorso. Enzo Tiezzi, fonda la cantina alla fine degli anni '80 dopo una carriera come enologo ed agronomo nel territorio di Montalcino ed eletto 1° Presidente del Consorzio di Brunello di Montalcino. Una storicità partita anni prima con podere appartenuto a Riccardo Paccagnini estroso artista ed enologo classe 1854 il quale scrisse il "Trattato tecnico-pratico di agricoltura ed enologia". Un "manuale" dove fissò tutte le norme e le osservazioni, frutto di 36 anni di esperienza, che regolavano la produzione di Brunello. Fu grazie alla sua opera che nel 1870, nacque il primo vino con etichetta "Brunello" il quale ottenne importanti riconoscimenti a Roma, Parigi, Marsiglia e Bordeaux.



*Da Tiezzi i vini raccontano la storia del Brunello di Montalcino*

Un pezzo di terra scoscesa con vigneti completamente abbandonati, una scelta ardua finita nel rilancio del patrimonio vinicolo che ha rischiato di perdersi tra i meandri del disinteresse. Un terroir unico dal quale oggi ancora si ottiene uno tra i più emblematici Brunello di Montalcino.

Una sfida continuata nel passaggio generazionale con la figlia Monica che lasciato il lavoro di medico adesso si occupa della gestione aziendale. L'azienda ha circa 10 ettari in totale situati in punti diversi di Montalcino di cui 5,50 coltivati a Sangiovese ed i restanti con oliveti. I poderi Cigaleta e Cerrino si trovano a circa 3 Km da Montalcino a nord-est, lungo la statale direzione Siena ad un altezza di 350 mt

sul livello del mare. Lo storico Podere Soccorso invece è situato attorno alla sede aziendale dove sono e le cantine, gli uffici, la vendita diretta e l'agriturismo.

In cantina prevale il buon senso con pochi mirati apporti tecnologici. Nei vini per il momento non sono previste filtrazioni o interventi di chiarifica i vini vengono travasati al momento opportuno, mentre la cernita delle uve viene eseguita in vigna. I terreni sono di diverse matrici ma ricchi di sostanza organica. l'apporto dei legni è dato da botti di 50, 40 e 10 ettolitri in botti di Slavonia.



Da Tiezzi i vini raccontano la storia del Brunello di Montalcino

### Tasting Notes

**Rosso di Montalcino 2022** Acciaio più 1,5 anno e mezzo in botte grande. Colore vivace rosso rubino ha profumi di frutti a bacca nera con mirilli e frutti bosco selvatici. Il palato è dettato da formula che alterna acidità alla morbidezza del frutto nello sviluppo spuntano la nocciola tostata e richiami salini.

### Brunello di Montalcino Vigna Soccorso 2019

L'annata 2019 continua ad elargire grandi vini regalando profumi dettagliati e assaggi performanti. Complessità e dinamicità, fanno decollare un sorso dallo sviluppo snello a cui non manca carnosità agrumata, il tessuto tannico rimane scorrevole con chiusura su bacche aromatiche.



*Da Tiezzi i vini raccontano la storia del Brunello di Montalcino*

### **Brunello di Montalcino Vigna Soccorso Riserva 2018**

Esordio odoroso dato da tonalità scure con visciole, balsamici di resina, erbe aromatiche, rosmarino, sottobosco, spezie e tostature. Palato austero, avvolgente, ingentilito dalla piacevolezza pienezza data dal frutto nero, finale dinamico e vigoroso con una lunghissima vita davanti.



*Da Tiezzi i vini raccontano la storia del Brunello di Montalcino*

### **Poggio Cerrino Brunello di Montalcino 2019**

La vigna Poggio Cerrino è situata a 350 metri sul livello del mare, 3 km a nord-est del comune di Montalcino. Terreno argilloso e sabbioso con tanto galestro posto sul lato nord-est, su cui insistono vigne che vanno dai 25 ai 40 anni di età. Il vino in assaggio denota la leggiadra essenza dei vini che nascono sul lato nord, più eleganza che potenza con note di cedro, bergamotto, ribes, erbe.

aromatiche, violette e lavanda. La pienezza agrumata in bocca detta un sorso ritmato da una freschezza refrigerante con tannini giovanili e fini, chiusura lunga e pulita.

### **Poggio Cerrino Brunello di Montalcino 2018**

Un bagaglio odoroso floreale con viole, glicine, ciliegia, amarena, agrumi rossi, menta. Assaggio con ingresso morbido, polposo nello sviluppo, appagante e saporito, il tessuto tannico ha spessore, finisce coeso e sapido.



Da Tiezzi i vini raccontano la storia del Brunello di Montalcino

## **Poggio Cerrino Brunello di Montalcino 2017**

Frutti neri e rossi in composta, spezie, resina e corteccia, al sorso ha morbide volute distribuite dal frutto dolce maturo, freschezza succo, tannini stratificati con chiusura amaricante di cioccolato.