Patrizia Cencioni: quella declinazione al femminile del Brunello

Tre donne, madre e due figlie, gestiscono la cantina e l’azienda come fosse la quarta discendente. Una fotografia di cosa significhi oggi fare qualità, in rosa, per rossi che sono emblema del made in Italy enoico

Patrizia Cencioni, con le figlie Annalisa e Arianna (Foto © Consorzio del Brunello di Montalcino).

Presentiamo una cantina che durante la nostra visita in terra montalcinese ci ha colpito per la grande e ben specifica identità in calice riscontrata al sorso. Dal **Rosso di Montalcino**, annata 2020, al **Brunello 2017** per arrivare alla **Riserva 2016**, tutti firmati **Patrizia Cencioni**, sono stati sorsi che hanno appagato l'anima e il corpo.

Nasi complessi e palati eleganti, per una produzione che, oggi, ma soprattutto domani, saprà stupire e al contempo confermare le attese. Un acquisto per la propria domestica cantina che ci sentiamo di consigliare a occhi chiusi.

Patrizia Cencioni: la famiglia e la tradizione

Dal campo alla cantina la gestione dell'**azienda agricola Patrizia Cencioni** è a trazione familiare, in rosa. **Eleganza, freschezza e giovialità** si sposano con una determinata ostinazione che si riversano in sorsi creati, seguiti e curati dalla proprietaria Patrizia e dalle sue due figlie Annalisa e Arianna.

Varie etichette prodotte da Patrizia Cencioni (Foto © Riccardo Isola).

Imprinting tradizionale che dal 1989, anno di nascita dell'azienda, anche se i prodromi risalgono agli anni '50 dalla perspicacia del nonno Giuseppe Cencioni, uno dei fondatori del Consorzio del Brunello di Montalcino. L'azienda di circa 50 ettari, a soli due chilometri da Montalcino, è abbracciata dalle vigne dedicate al Brunello, a circa 350 metri slm in affaccio su quel mare dalle sfumature verde e rosso della Val d'Orcia. Di questi 50 ettari, circa 8 sono coltivati a vigneto a Sangiovese, 1 e mezzo a Cabernet e Sangiovese per realizzare il Solarianne IGP, e 7 a oliveto

Il territorio e il suo imprinting sui vini

I **vini Cencioni nascono da un suolo diversificato**. Su una base argillosa, che dona corpo, struttura e frutto, si aggiungono sabbie, che permettono al vino di acquisire soprattutto acidità e freschezza, per arrivare alla vera caratteristica peculiare di questo territorio, il **galestro** che permette al vino di formarsi attorno alla mineralità e finezza. **Anche l'esposizione gioca un ruolo strategico**. Grazie all'affaccio sulla vallata sottostante, che permette una esposizione dei vigneti a brezze estive, questo permette una lenta e sana maturazione delle uve.

L’interno dell’azienda vitivinicola Patrizia Cencioni (Foto © Riccardo Isola).

Cantina Patrizia Cencioni: la fucina del vino

Grazie alla vicinanza dei vigneti alla cantina la vendemmia, assolutamente condotta manualmente e in famiglia, accorcia i tempi della creazione di questo straordinario nettare della terra senese. La fermentazione realizzata in tini di acciaio a temperatura controllata, anticipa la necessaria maturazione e riposo del vino in botti di rovere, in cui eleganza e carattere, si affinano prima di diventare sorsi emotivi.

Cantina con botti di rovere (Foto © Riccardo Isola)

Degustazione 3 etichette Patrizia Cencioni

In questa nostra immersione enoica in rosa abbiamo assaggiato **tre prodotti identitari e caratteristici della produzione dell'azienda agricola montalcinese**. Si tratta del *Brunello 2017*, della *Riserva 2016* e del *Rosso di Montalcino 2019*. Vini figli di quel Sangiovese grosso che in queste terre trova le sue massime espressioni organolettiche e gustative.

Le tre etichette degustate della cantina Patrizia Cencioni (Foto © Riccardo Isola)

Rosso di Montalcino 2016

Si presenta di un rosso vivo e carico, al naso è complesso e fine, con note fruttate (agrume, frutta rossa carnosa e matura, tocco floreale (geranio e rosa canina) e speziato. In bocca è pieno ma al contempo teso. Croccante con note di agrume, china, ciliegia, leggermente pepato e speziato, c'è corpo, struttura. Sorso lungo pieno, fresco con un tannino perfettamente integrato.

Per similitudine questi sorsi richiamano l'opera di Jeff Koons, *Balloon Venus Lespugue* (Red)

Brunello di Montalcino Docg 2017

Il rosso granato è ancora pieno e vivo. Il naso pieno ma balsamico, denota su tutti sentori di piccola frutta rossa, di bacca, matura e succosa. La bocca è tesa, tagliente ma piena. È ritmo di frutta matura, ciliegia, prugna, ma non cotta. C'è nota verde di pepe, cappero ma appena accennato, il tutto incorniciato da un tannino fermo ma morbido.

Per similitudine questi sorsi richiamano l'opera scultorea di **Arturo Martini** "*Venere dei Porti*".

Brunello di Montalcino Docg Riserva 2016

Nel calice si presenta ancora con un rosso vivo e intenso con riflessi granati. Al naso è pieno, fruttoso e floreale, spiccano note minerali e balsamiche che poi si riversano in sorsi pieni, e fini. Un ingresso teso ed elegante in cui frutta di sottobosco lascia spazio a note pepate. E' lungo e persistente, molto intrigante. Tannino equilibratissimo con freschezza ancora giovanissima, che permetterà al vino di durare molto, molto tempo.

Per similitudine, questi sorsi richiamano l'opera di **Amedeo Modigliani** "**Nudo seduto su un divano**".

Azienda Agricola Patrizia Cencioni
Podere Capanna, 102 – Montalcino (SI)
Sito web – Facebook – Instagram

Data di creazione
03/12/2021
Autore
riccardo-isola