

Pian dell'Orino

Ce Brunello 2016 exprime avec intensité la minéralité et la finesse du terroir de Montalcino , conjuguant précision aromatique et structure cristalline.

PIAN DELL'ORINO
MONTALCINO

100
JEB DUNNUCK



Brunello di Montalcino Bassolino di Sopra 2016

Toscane, Italie

Région et vignobles

Bassolino di Sopra est un vignoble unique situé entre 370 et 390 mètres d'altitude sur le versant sud-sud-ouest de Montalcino. Plantées en 1997, les vignes bénéficient d'un ensoleillement généreux, d'une **ventilation constante** (Libeccio et Tramontana), et d'une exposition douce (13°) favorisant une maturation lente et homogène.

Les sols appartiennent à la formation géologique de **Santa Fiora**, composée de **siltites schisteuses**, de marnes calcaires et de sables silico-calcaires issus de dépôts sédimentaires remontant au **Crétacé-Paléocène**. Des inclusions volcaniques venues du **Monte Amiata** enrichissent le profil minéral du vin. Le millésime 2016 fut marqué par de fortes pluies printanières et estivales (jusqu'à 1080 mm), mais un retournement climatique sec et lumineux à partir du 12 août a permis une maturation exceptionnelle des baies, cueillies à parfaite maturité le 23 septembre.

Vinification

Les raisins de **Sangiovese**, soigneusement sélectionnés à la vigne puis grain par grain sur table de tri, sont vinifiés sans ajout de soufre ni levures industrielles. La fermentation alcoolique **spontanée** dure 21 jours, atteignant une température maximale de 30,5 °C, suivie d'une **macération de six semaines** sur peaux.

L'élevage se déroule ensuite pendant **46 mois dans un foudre unique de 12,5 hL**, assurant une micro-oxygénation lente et une intégration subtile des tanins. La fermentation malolactique se déclenche naturellement après la fermentation alcoolique, dans la même cuve. Comme toujours au domaine, **aucun collage, filtration ou additif œnologique** n'est utilisé. La mise en bouteille, réalisée le 18 novembre 2020, a donné naissance à seulement **1 028 bouteilles** de 75 cl et quelques grands formats.

Alcool :14,50 %

Composition: 100% Sangiovese

VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM

Brunello di Montalcino Bassolino di Sopra 2016

Notes de dégustation

- **Robe** : Rubis profond aux reflets violacés, avec une belle intensité colorante (8,1).
- **Nez** : Complexe et élégant, sur la cerise noire, la violette séchée, les herbes méditerranéennes et la pierre frottée. Notes de graphite, de lavande et de zeste d'orange.
- **Bouche** : Structurée, tendue, au fruit pur et acidulé. Trame tannique crayeuse, finale saline et persistante. Un vin vertical à la tension minérale impressionnante.

Le saviez-vous ?

Pian dell'Orino, fondé par Caroline Pobitzer et Jan Erbach, est reconnu pour sa **précision bourguignonne en Toscane**. Le domaine, certifié **biodynamique**, pratique une sélection manuelle draconienne jusqu'au **tri grain par grain**, une rareté en Montalcino. L'utilisation exclusive de **levures indigènes** et l'absence d'intrants œnologiques soulignent une quête constante d'authenticité.

Idées d'accords mets-vin

- **Tagliata de bœuf aux cèpes** : l'umami du champignon se marie à la profondeur aromatique et à la minéralité du vin.
- **Ragoût de chevreuil au genièvre** : la structure tannique et les arômes d'herbes du vin soutiennent la richesse giboyeuse du plat.
- **Épaule d'agneau confite au romarin** : équilibre entre la chair fondante et la fraîcheur nerveuse du Brunello.
- **Pecorino à la truffe** : le gras du fromage s'accorde avec la tension acide et les notes boisées du vin.

Jeb Dunnuck (JD) : 100 Points (2016)

As good as it gets, the 2016 Brunello Di Montalcino Bassolino Di Sopra is a breathtaking wine and a masterpiece balancing purity and precision. Pouring a jeweled ruby hue, this beauty is expressive and continuously unfolds in the glass and through the palate, revealing a vibrant core of fresh pine, smoky cedar, ripe black cherry, Mediterranean herbs, white pepper, wild raspberry, polished leather, and pressed lavender. It is medium to full-bodied, with ripe tannins, coiled mineral energy, and a harmonious structure so seamless it is hard to place where one component ends and another begins, and lasts long after it is gone. This is a wine that sparks all the senses and gave me goosebumps. It is transparent yet elusive, as it is evolving from one moment to the next. It is impeccable now but will continue to improve over the coming decades. Drink 2024-2050. (AF)

Brunello di Montalcino Bassolino di Sopra 2016

Vinous (Antonio Galloni) (VN) : 99 Points (2016)

The 2016 Brunello di Montalcino Bassolino di Sopra is hauntingly dark, complex and powerful in the glass. Coaxing reveals a blend of incense and curries, then cinnamon and clove and, finally, dried strawberries and mint. This casts a dense textural wave of red and black fruits across the palate, laced with blood orange and sweet spice nuances; a brilliant acidity also lifts it. It's only through the finish that the 2016 reveals its firm tannic core while vibrating with residual tension and finishing with a lingering salted licorice note. The Bassolino di Sopra is holding its power in reserve, and it comes across as deceptively delicate at this moment. That said, this is a masterpiece in the making. (EG)

Robert Parker (RP) : 97 Points (2016)

This vintage is slightly demure compared to the 2015, but it remains an impressive achievement nonetheless, with dark fruit, toasted spice, aniseed and fragrant rose. The Pian dell'Orino 2016 Brunello di Montalcino Bassolino di Sopra offers a pretty sense of richness and concentration that is fresh and supple without being heavy. Fruit comes from a site with limestone and ferrous red soils. Farming is organic and biodynamic.