



Comunicato stampa

**VINO, CONSORZIO BRUNELLO: MILLESIMO 2021 SORPRENDENTE.
“FRAGRANTE”, “DEFINITO” E “VERTICALE”
LE PAROLE CHIAVE PER DESCRIVERE LA NUOVA ANNATA**

(Montalcino-SI, 22 novembre 2025). Un millesimo da ricordare come “fragante”, “definito” e “verticale”. È – in sintesi – il profilo del Brunello di Montalcino 2021, l’annata presentata in anteprima in questi giorni a Benvenuto Brunello e che si prepara a debuttare sui mercati a partire dal 1° gennaio 2026. L’identità del nuovo vintage è stata definita da “*Brunello Forma*”, l’innovativo metodo di valutazione delle nuove annate di proprietà del Consorzio del vino Brunello di Montalcino introdotto per la prima volta lo scorso anno, e illustrata oggi alla Chiesa di Sant’Agostino nel corso della terza giornata della manifestazione (in calendario fino a lunedì 24 novembre). Basata su criteri qualitativi e stilistici che tengono conto dell’interazione tra vitigno, clima e vino, e dell’eterogeneità del territorio per esposizione, altitudine e suoli, l’analisi mostra come il 2021 si distingua per un profilo floreale e aromatico, dal carattere preciso e stratificato. Un’annata equilibrata, in cui concentrazione aromatica, alcol e tannini trovano un’armonia naturale, con una profondità elegante che lascia prevedere un’evoluzione positiva nel tempo.

“Con Brunello Forma, introdotto lo scorso anno, abbiamo inaugurato un nuovo approccio alla lettura delle annate, superando il tradizionale sistema delle stelle per adottare una valutazione in chiave più qualitativa e stilistica, capace di esprimere al meglio la personalità del Sangiovese – commenta Giacomo Bartolommei, presidente del Consorzio del vino Brunello di Montalcino. La valutazione di quest’anno ci racconta di un millesimo armonioso ed elegante, con grande potenziale anche in termini di invecchiamento: ora non ci resta che attendere la risposta del mercato, dove già registriamo un fortissimo riscontro per un’annata che entrerà in commercio a partire da gennaio”.

Lo studio ha coinvolto inizialmente la commissione del Consorzio per una sessione di degustazione interna a cui è seguito l’assaggio da parte di un panel di caratura internazionale composto da 8 Master of Wine: Gabriele Gorelli e Andrea Lonardi per l’Italia, Justin Knock e Michelle Cherutti-Kowal per il Regno Unito, Tone Veseth Furuholmen (Norvegia), Sarah Heller (Hong Kong), Christophe Heynen (Belgio) e Christy Canterbury (Usa). I *tasting*, rigorosamente alla cieca, sono stati condotti su 58 campioni di Brunello di Montalcino 2021 imbottigliati e certificati DOCG, per un totale di 30 aziende rappresentate, selezionate in base a superficie, regime di coltivazione, ubicazione, altitudine e volumi produttivi e che incidono per il 50% in termini di rappresentatività dei volumi.

Via Boldrini, 10 - 53024 Montalcino - Siena [Italy] - Tel. +39 0577 848246 - Fax +39 0577 849425 - E-mail: info@consorziobrunellodimontalcino.it - www.consorziobrunellodimontalcino.it
P.IVA 00696630524 C.F. 00169090529 - C.C.I.A.A. Siena 56958



Regione Toscana



Dopo due anni di lavoro, il sistema “Brunello Forma” è stato ulteriormente affinato – sempre in collaborazione con un team di esperti dell’high tech farming della società Copernico - con l’ampliamento delle stazioni meteo (60 capannine, +54% sul 2020), è stata costruita una media storica di riferimento così come sono stati perfezionati i modelli di analisi relative alle ondate di calore e agli stress idrici.

BRUNELLO DI MONTALCINO 2021: CARATTERISTICHE DELL’ANNATA

Un’annata fragrante. Un’espressione di Brunello dal profilo più floreale e aromatico, con richiami alla pesca e alla ciliegia rossa croccante. Un carattere dettagliato e stratificato, che mette in risalto il cuore del frutto e una gestione dell’estrazione attenta e precisa, a conferma dell’attitudine vibrante del Brunello. Intrigante, puro ed etereo, con una speziatura distintiva che aggiunge complessità e una vena di macchia mediterranea che ne esalta la bevibilità.

Un’annata definita. L’equilibrio sorprendente del Brunello 2021, con un’armoniosa interazione tra concentrazione aromatica, alcol e tannini, è legato alle condizioni climatiche. Nonostante una stagione molto secca (-36% rispetto alla media storica), le piogge nel trimestre chiave per il Sangiovese (giugno, luglio, agosto) sono state leggermente superiori alla media. Le ondate di calore sono state brevi e mai eccessive, dando origine a vini saporiti e completi, privi di qualsiasi segno di surmaturazione o di rigidità tannica, confermando così un’annata di Brunello contraddistinta da eleganza e finezza.

Un’annata verticale. Un attributo tattile raro per un Brunello slanciato e di aggraziata profondità, fedele all’eredità del Sangiovese. La struttura è in una tensione armoniosa; i tannini mostrano una tessitura che varia dal gessoso al sabbioso, con una lineare dinamicità. Un’annata che celebra la diversità del carattere territoriale e dello stile enologico all’interno della denominazione. La purezza espressiva, la succosità diffusa e il volume etereo permettono al Brunello 2021 di distendersi nel retrogusto, rivelando una chiara predisposizione a un’evoluzione positiva e duratura.

VENDEMMIA 2021: ANDAMENTO AGRONOMICO

Il 2021 si è distinto principalmente per l’assenza di calore estremo e di condizioni di stress correlate. Nel corso dell’anno si sono verificate due anomalie che hanno caratterizzato la stagione rispetto alla media storica: una primavera più fredda (in particolare nei mesi di marzo, aprile e maggio) con una delle peggiori gelate primaverili degli ultimi vent’anni (l’8 aprile le temperature sono scese ben al di sotto dello zero) e un settembre sensibilmente più secco e caldo. A questo va aggiunto il fatto che è stata la seconda estate più arida degli ultimi trent’anni con solo due eventi piovosi superiori ai 20mm, per contro, non si sono mai registrate temperature particolarmente elevate. I fattori che più hanno determinato le caratteristiche dell’annata sono stati la gelata primaverile, che ha posticipato l’intero ciclo vegeto-produttivo e comportato in alcuni casi produzioni più ridotte, e le temperature moderatamente elevate ma con una spiccata escursione termica in un contesto di una stagione particolarmente secca soprattutto nei mesi di marzo, luglio e settembre. Fattori che però non hanno avuto contemporaneità e livelli di severità tali da



compromettere il corretto funzionamento fisiologico delle viti e per questo determinanti nell'espressione dei caratteri dell'annata descritti.

La vendemmia si è svolta nella seconda metà di settembre per concludersi nei primi giorni di ottobre con un raccolto in alcuni casi limitato non solo a causa della gelata primaverile ma anche per la carenza di piogge nel periodo marzo-settembre.

Sponsor Benvenuto Brunello 2025: *Amorim; Intesa Sanpaolo; Banca Monte dei Paschi di Siena; Bernino; Carlo Sodi-Pausha; Fimer; Frantoio Montalcino; Grafiche Polimar; Illy Caffè; Isvea; Italesse; Mulino Val D'orcia; Nico Velo Spa; Pandolfini Srl; Pianigiani Bags; Pulltex; Repower; Rubeca; San Felice; Scat; Terrecablate; Trecieffe; Unicredit; Vason Group; Vetruria e Wino.Srl.*

Ufficio stampa Consorzio del Brunello di Montalcino – Ispropress:

Benny Lonardi (393.4555590; direzione@ispropress.it);

Sara Faroni (328.6617921; ufficiostampa@ispropress.it)

Simone Velasco (327.9131676; simovela@ispropress.it)