

slow wine

guida 2014

MONTALCINO (SI)

Piancornello

Località Piancornello
tel. 0577 844105
piancornello@libero.it

5 ha - 30.000 bt

VITA - Il ridimensionamento dell'azienda avvenuto l'anno scorso non ha danneggiato la qualità dei vini prodotti da Claudio Monaci e Silvia Batazzi. Al contrario la divisione del podere Piancornello, che ha portato all'attuale estensione di 5 ettari vitati, ha lasciato più libertà a Claudio che, in virtù della minore superficie, sta lavorando con rinnovata precisione sugli interventi in vigna, fattore questo che ha consentito il passaggio al biologico.

VIGNE - Le vigne scendono verso l'Orcia, che traccia il confine meridionale della denominazione. Il suolo ha origine sedimentaria con depositi marini; sabbioso, presenta notevole scheletro con sasso affiorante. A primavera si nota come venga lavorato spesso per fare respirare la terra. Mancato a questo giro l'appuntamento con la vecchia vigna di ciliegio piantata nel Montecucco con le marze prelevate da Biondi Santi: lo racconteremo il prossimo anno.

VINI - Siamo convinti che il lavoro condotto in vigna, nel pieno rispetto della microbiologia del suolo e del microclima esistente, abbia diretta influenza sulla qualità dei vini. Il **Rosso di Montalcino 2011** (● 10.000 bt; 20 €), figlio di un'annata calda, esprime profumi di sottobosco con note di foglie macerate, frutto in infusione e un palato maturo ma di personalità. Assaggeremo per la prossima edizione il Per Emma, ciliegio in purezza ottenuto dalla vigna di Montecucco.

VINO SLOW BRUNELLO DI MONTALCINO 2008 (● 11.000 bt; 32 €) Vinificato in acciaio e affinato in tonneau, appare terroso, verace, con note di agrumi e fiori in splendida successione. Il palato è ricco di contrasto, fine e grintoso nel contempo. Stupisce per la dinamica aerea unita alla concentrazione. Un equilibrio magistrale per questo autentico Vino Slow.

CONCIMI letame naturale, sovescio

FITOFARMACI rame e zolfo

DISERBO meccanico

LIEVITI indigeni

UVE 100% di proprietà

CERTIFICAZIONE in conversione biologica



Slow Food Editore