

# slow wine

guida 2015



Slow Food Editore

MONTALCINO (SI)

## Piancornello

Località Piancornello  
tel. 0577 844105  
piancornello@libero.it

5 ha - 30.000 bt

**VITA** - Piancornello nasce da una costola della famiglia Pieri. Nella zona da cui prende il nome l'azienda, infatti, i Pieri vivono e coltivano uva fin dagli anni Cinquanta. Piancornello vede la sua nascita come realtà nel 1991, con la prima annata prodotta. Oggi i proprietari sono Claudio Monaci e la moglie Silvia Batazzi. Claudio si occupa di tutto, dalla vigna alle fasi di produzione in cantina. La moglie lo aiuta per quanto riguarda la commercializzazione.

**VIGNE** - Le vigne si estendono per circa 5 ettari e hanno un'età che varia da 10 a 20 anni. L'altitudine è di circa 200 metri e i terreni sono esposti prevalentemente a sud. La macchia e l'Orcia sono i confini naturali che delimitano la parte vitata, che dalla vendemmia 2015 potrà fregiarsi del riconoscimento biologico. La natura dei suoli è prevalentemente rocciosa e i lasciti vulcanici del vicino Amiata donano mineralità e struttura alle uve.

**VINI** - Dopo la raccolta le uve vengono portate in cantina per la fermentazione alcolica, che si protrae per 20 giorni in acciaio. Successivamente il vino viene trasferito in legni di diverse dimensioni. Il trattamento per il Rosso e per il Brunello è lo stesso, con ovvie differenze del periodo di maturazione. Stupendo il **Brunello di Montalcino 2009** (● 8.000 bt; 32 €), dai profumi intensi di macchia, terra bagnata e dal piacevole sentore agrumato. In bocca è fresco e agile, molto verticale, tanto da far pensare a zone di produzione più fresche. Il finale è lungo, succoso e invitante. Ottimo compagno a tutto pasto il **Rosso di Montalcino 2012** (● 11.000 bt; 14 €).

**vino Slow** **BRUNELLO DI MONTALCINO Ris. 2008** (● 2.000 bt; 47 €) Ci pare sia una splendida interpretazione del versante meridionale di Montalcino. Presenta dolcezza di frutto, amplificazione balsamica e palato austero dalla inesauribile potenza minerale.

CONCIMI letame naturale, sovescio

FITOFARMACI rame e zolfo

DISERBO meccanico

LIEVITI indigeni

UVE 100% di proprietà

CERTIFICAZIONE in conversione biologica