

slow wine

guida
2016

MONTALCINO (SI)

Piancornello

Località Piancornello
tel. 0577 844105
piancornello@libero.it

9 ha - 40.000 bt

VITA - Visitare Piancornello non è solo appagare l'occhio per la bellezza del contesto naturale in cui si trova l'azienda (si parla della zona meridionale della denominazione, tra Castelnuovo dell'Abate e Sant'Angelo Scalo), ma è fare un percorso di qualità e sostenibilità. Siamo guidati da Claudio Monaci che, ereditata la passione dal nonno viticoltore, conduce oggi l'azienda e ci accoglie con grande simpatia e disponibilità.

VIGNE - «Dal prossimo anno avremo finalmente la certificazione bio, dopo il periodo di conversione». È così che Claudio ci spiega in poche parole la sua filosofia di viticoltore. Sempre dall'anno prossimo, inoltre, entreranno in produzione 2 ettari che si aggiungeranno ai 7 già presenti, con un'appendice nella zona del Montecucco, dove si coltiva ciliegio. La consulenza agronomica è affidata a Gabriele Gadenz, quella enologica a Maurizio Castelli.

VINI - Filo conduttore delle produzioni di Piancornello è sicuramente la potenza e al tempo stesso l'eleganza, tradotte in una straordinaria bevibilità come abbiamo potuto verificare dall'assaggio dalle annate in divenire, non ancora in bottiglia. Sentori floreali e di bacche rosse per il **Rosso di Montalcino 2013** (● 12.000 bt; 13 €), che colpisce per l'equilibrio tra struttura e acidità. Il **Per Emma 2012** (● ciliegio; 4.000 bt; 13 €) ha grande intensità olfattiva di matrice varietale e bella la morbidezza del tannino. Il **Campo della Macchia 2014** (● sangiovese, colorino, syrah; 12.000 bt; 9 €) sorprende per la notevole bevibilità.

vino slow **BRUNELLO DI MONTALCINO 2010** (● 13.000 bt; 28 €) Mostra una grande intensità olfattiva, in cui il legno mai invadente si integra con il frutto; il palato, con tannino vivo ma di grande piacevolezza, è molto persistente.

CONCIMI letame, sovescio
FITOFARMACI rame e zolfo
DISERBO meccanico
LIEVITI indigeni
UVE 100% di proprietà
CERTIFICAZIONE in conversione biologica



Slow Food Editore