

slow wine

guida
2017

MONTALCINO (SI)

Piancornello

Frazione Castelnuovo dell'Abate
Località Piancornello
tel. 0577 844105
piancornello@libero.it

13 ha - 45.000 bt

VITA - Come molte realtà giovani, anche Piancornello nasce da un frazionamento di una grande azienda di famiglia. I vari cambiamenti aziendali hanno fatto sì che Claudio Monaci potesse iniziare un percorso di avvicinamento a un'agricoltura sostenibile, gestendo tutti i vari passaggi agronomici in prima persona, per avere oggi una certificazione biologica. La moglie Silvia Bottazzi lo aiuta nel commerciale e nell'ospitalità. Pare sia un ottima cuoca!

VIGNE - I suoli ricchi di ferro e scheletro, arricchiti negli ultimi anni con sostanza organica, ospitano viti di sangiovese, colorino e ciliegio, frutto di selezioni aziendali. Un'attenta scelta attraverso vari passaggi in vigna porta ad avere a maturazione al massimo un chilo di uva per ceppo. Il tutto nel più ampio rispetto dell'ambiente. Una parte della proprietà si trova nel Montecucco. L'età dei ceppi arriva anche a 50 anni.

VINI - I vini, pur concentrati, non mancano di freschezza e bevibilità. Molto piacevole il **Rosso di Montalcino 2014** (● 12.000 bt; 14 €): ha espressività fruttata arricchita da note speziate e minerali, sorso invitante, rotondo e dolce. Interessante il **Per Emma 2014** (● ciliegio; 4.000 bt; 13 €), con note fruttate e vegetali. Offre un palato asciutto con tannini graffianti ma calibrati, in equilibrio con la materia e l'acidità che lo compongono. Finale lungo, venato di mineralità.

vino slow **BRUNELLO DI MONTALCINO 2011** (● 14.000 bt; 28 €) Offre una splendida qualità olfattiva, accompagnata da un palato succoso ricco di frutta, sapido e minerale, con tannini integrati e levigati che lo rendono molto godibile.

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



Slow Food Editore