



slow wine

guida
2018

Storie di vita
vigne, vini in Italia

1.947 cantine recensite
24.000 vini degustati

PORTA LA GUIDA IN CANTINA
SCONTO DEL 10% SUI VINI

IN COLLABORAZIONE CON:



FISAR

FEDERAZIONE ITALIANA SOMMELIER
ALBERGATORI RISTORATORI



Slow Food Editore

MONTALCINO (SI)

Piancornello

Frazione Castelnuovo dell'Abate
Località Piancornello
tel. 349 5997260
piancornello@libero.it

13,5 ha - 40.000 bt

VITA - Claudio Monaci e la moglie Silvia Bottazzi gestiscono Piancornello dal 2012, anno in cui un ben più ampio terreno fu diviso tra diversi membri della famiglia. Oggi sono loro a occuparsi della parte agronomica, enologica e commerciale, e al momento sono in fase di pieno sviluppo, soprattutto per quanto riguarda la cantina. Sono coadiuvati da Maurizio Castelli sia in campo, sia in cantina.

VIGNE - L'approccio agronomico dell'azienda è piuttosto naturale, si lascia tutto inerbire oppure si semina, laddove occorre apportare nutrimento. I terreni, molto scuri, sono sedimentari e ricchissimi di scheletro. Sangiovese, colorino e canaiolo, le varietà più diffuse in campo, godono dell'influsso del vicino mare e dell'Amiata, elementi che assicurano un'ottimale sanità delle uve, grazie alla continua ventilazione.

VINI - Cominciamo con il **Rosso di Montalcino 2015** (● 14.000 bt; 16 €), che offre all'olfatto intense sensazioni fruttate, spezie e lieve mineralità; l'entrata in bocca è fresca e saporita, il tannino fine e la buona persistenza fruttata completano un vino interessante. Veramente buono il **Brunello di Montalcino 2012** (● 14.000 bt; 34 €) che, invecchiato 30 mesi, ha un bouquet complesso di frutti rossi maturi e sentori floreali ai quali subentra una leggera nota tostata; in bocca offre tanto succo, sapidità e gustosi tannini (perfettamente controllati); lungo e avvolgente il finale. Il **Per Emma 2015** (● cilieggiolo; 4.000 bt; 15 €) riposa 18 mesi in tonneau e offre un naso accattivante di frutta rossa matura, polvere di caffè e cioccolato; al palato attacca con una spiccata spalla acida, ha corpo consistente e fruttato, il finale è lungo e piuttosto tannico.

CONCIMI preparati biodinamici, sovescio
FITOFARMACI organici, rame e zolfo
DISERBO meccanico
LIEVITI indigeni
UVE 100% di proprietà
CERTIFICAZIONE nessuna certificazione

CON I 100 MIGLIORI LOCALI DOVE ACQUISTARE O BERE UN BUON BICCHIERE