

Ecco "Pian delle Querci", un'azienda familiare, situata sulle colline adiacenti il Comune di Montalcino, che coltiva i suoi vigneti su un terreno misto argilloso, molto ricco di scheletro, ad una altezza media di 250 mt. s.l.m. La famiglia Pinti è nel mondo dell'agricoltura da quattro generazioni. Grazie a questa esperienza può vantarsi della sua produzione vinicola di cui il Brunello DOCG è il prodotto principe. Il suo colore è rosso rubino intenso con sfumature granate, limpido. Il profumo è etereo e complesso, con note di fruttato ben amalgamate a sentori di legno. Il suo sapore è morbido e suadente, con struttura e tannicità importanti. Temperatura di servizio 20°C. Fa parte della loro produzione anche il Rosso di Montalcino DOC, che è un vino pregiato dal colore rosso porpora tendente al rubino, il cui profumo ha sentori di garofano e liquirizia. Il sapore è asciutto, sapido e vivace. Temperatura di servizio 19°C. La loro filosofia aziendale è quella di trattare, con la massima cura, tutte le fasi della produzione, dalla vigna alla vinificazione, ottenendo in tal modo prodotti apprezzati in tutto il mondo vinicolo.

Here is "Pian delle Querci", a family concern, situated on the hills near Montalcino. They grow their vineyards in a tuffaceous-clay loam skeletal, at 250 metres above sea level. The Pinti family have been in the agricultural field for four generations. Thanks to this experience they can be proud of their wine production, of which Brunello di Montalcino DOCG is their top-quality wine. Its colour is limpid intense ruby with garnet red nuances. Its aroma is ethereal and complex, fruity and oaky. Its flavour is delicate and persuasive with a valuable structure and tannin content. Its serving temperature is 20 degrees centigrade. Rosso di Montalcino DOC is part of their wine production too. It is a vintage wine, limpid intense ruby with clove and liquorice aroma. Its flavour is dry, savoury and winy. Its serving temperature is 19 degrees centigrade. The company philosophy is to take great care of all the stages of the production, from the vineyard to the wine-making, getting goods appreciated all over the wine world.



Azienda Agricola
Pian delle Querci

Podere Pian delle Querci - 53024 Montalcino - SI - Italia
Tel. e Fax +39 0577 834174
www.piandellequerci.it - email: angelo.pinti@alice.it

ideogram



MONTALCINO
ITALIA

BRUNELLO DI MONTALCINO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA
E GARANTITA

Riserva



E' una produzione limitata.

Questo vino è stato selezionato fra le nostre nuovi botti da 50 quintali, in rovere di Slavonia di media tostatura e tenuto ad invecchiare, come da disciplinare, un anno in più rispetto al Brunello d'annata.

Uvaggio

Sangiovese "Grosso" noto a Montalcino come "Brunello".

Vinificazione

In piccoli tini di acciaio inox. Fermentazione a temperatura controllata, con rimontaggi e follature. Macerazione lunga.

Affinamento

In bottiglia, minimo 12 mesi.

It is a limited production.

This wine was carefully chosen, as the best, out of our new 50 quintal barrels in medium toasted oak from Slavonia (*Quercus Robur*). Barrel aging, as stated in Brunello production regulation, is one year longer than vintage Brunello.

Grape blend

Sangiovese referred to as "Grosso", better known in Montalcino as "Brunello"

Vinification

In small stainless steel vats. Fermentation at a controlled temperature. Marc pressing and pumping over. Long-term maceration.

Fining

In the bottle, for at least 12 months.

BRUNELLO DI MONTALCINO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA
E GARANTITA



Terreno

Tufaceo-argilloso, molto ricco in scheletro. Altitudine media dei vigneti: 250 m. s.l.m.

Uvaggio

Sangiovese grosso detto a Montalcino "Brunello".

Vinificazione

Macerazione medio-lunga sulle vinacce con frequenti rimontaggi scalari molto intensi nelle fasi iniziali della fermentazione; temperatura massima controllata.

Invecchiamento

36 mesi in botti di rovere di Slavonia.

Affinamento

8 mesi in bottiglia

Soil composition

Tuffaceous-clay loam skeletal

Average height of the vines

250 metres above sea level.

Grape blend

Sangiovese referred to as "Grosso" known in Montalcino as "Brunello".

Vinification

Intense extraction with frequent repassings of must over the grape dregs in the early stages of the fermentation, followed by middle-long soaking quiescent on the marcs with accurate control of the temperature.

Barrel aging

A stay of at least 36 months in Slavonia oak casks.

Bottle fining

8 months in the bottle.

ROSSO DI MONTALCINO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA



Terreno

Misto argilloso, molto ricco in scheletro. Altitudine media dei vigneti: 250 m. s.l.m.

Uvaggio

Sangiovese grosso

Vinificazione

Macerazione media sulle vinacce con frequenti rimontaggi nella fase iniziale. La temperatura massima è fatta salire fino a 29 gradi centigradi e lasciata liberamente scendere fino alla svinatura.

Invecchiamento

6 mesi in botti di rovere di Slavonia nuove.

Affinamento

5 mesi in bottiglia

Soil composition

Mixed clay loam skeletal

Average height of the vines

250 metres above sea level.

Grape blend

Sangiovese referred to as "Grosso".

Vinification

Medium extraction with frequent repassings of must over the grape dregs in the early stages of the fermentation. Temperature reaches 29 degrees centigrade at the most and falls freely as long as racking.

Barrel aging

Six months in Slavonia oak casks.

Bottle fining

5 months in the bottle.