



## PIANCORNELLO

**LOKALITA:** Itálie, Toskánsko, Montalcino

**ROZLOHA VINIC:** 10 ha (100 % červená)

**ROČNÍ PRODUKCE:** 13.000 lahví

**VÝNOSNOST:** 45 až 55 hl/ha

**PODLOŽÍ:** Hlinito-kamenité, vulkanické, aluviální

**ODRŮDY:** Sangiovese, Ciliegiole, Syrah, Colorino

**TOP VÍNO:** Brunello di Montalcino

**TECHNOLOG:** Claudio Monaci

**KONTAKT:** Loc. Piancornello 53024 - Castelnuovo dell'Abate - Montalcino

**WEB:** [www.piancornello.it](http://www.piancornello.it)

Historie vinařství Piancornello je od roku 1950 spojena se jménem rodiny Pieri. Již předtím se tu ale pěstovaly hrozny, které byly prodávány ostatním producentům v Montalcinu. Samotná značka Piancornello vznikla až v roce 1991, kdy světlo světa spatřil první ročník jejich Brunello di Montalcino.

Dnes vinařství vlastní a zároveň vede Claudio Monaci (viz foto), syn Silvano Pieri, se svou ženou Claudií. Organicky hospodaří na 10 ha vinic (4 ha Brunello, 3 ha Rosso a 3 ha San't Antimo), které jsou osázeny pečlivě vyselektovanými klony Sangiovese na podnožích rezistentních proti suchu a vysokým teplotám.

Vinařství je zajímavé spojením moderních technologií (přístroje s kontrolními funkcemi teploty a vlhkosti, použití barikových sudů) a klasických prvků místního vinaření (přirozeně chladné a ventilované sklepy, velké dubové sudy), které napomáhá vyrobít vína strukturovaná, šťavnatá a plná, s velkým archivačním potenciálem.

V roce 2014 získalo vinařství za vášně, závazek k přírodě, kultivační metody a moderní sklepní hospodářství cenu VINO SLOW, kterou dostávají pouze vybraná vinařství s ekologickým přístupem k hospodaření a přírodními vinifikačními praktikami.

## Červená vína

### Brunello di Montalcino DOCG

**Odrůda:** 100 % Sangiovese

**Vinice:** Hlinito-kamenité, vulkanické, aluviální

**Vinifikace:** Ruční sběr, selekce hroznů, alkoholická fermentace v betonových tancích, macerace, následně zrání minimálně 24 měsíců v dubových sudech a 4 měsíce na lahvi.

### Rosso di Montalcino DOC

**Odrůda:** 100 % Sangiovese

**Vinice:** Hlinito-kamenité, vulkanické, aluviální

**Vinifikace:** Ruční sběr, selekce hroznů, alkoholická fermentace v betonových tancích, macerace, následně zrání 10 měsíců částečně v dubových sudech a betonových tancích.