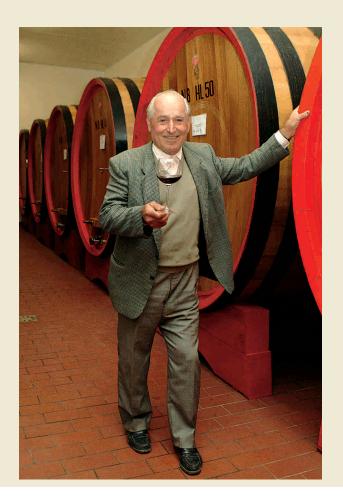
A family concern: bere is "Pian delle Querci".

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 generations. Thanks to this experience they can be proud of their wine production: Brunello di Montalcino DOCG is their top-quality wine. Its colour is limpid intense ruby with garnet red nuances. Its aroma is ethereal and comlex, fruity oaky. Its flavour is delicate and persuasive with a voluable structure and tannin content. Its serving temperature is 20 degrees centigrade.

Rosso di Montalcino DOC is a vintage wine, limpid intense ruby, with a pleasant fruit, oaky aroma. Its flavour is delicate, fruity, pleasant, winy. Its serving temperature is 19 degrees centigrade.

The company philosophy is to take care of all the stages of the production, from the wineyard 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 angelo.pinti@alice.it



MONTALCINO ITALIA



# 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 in fase iniziale della fermentazione; temperatura massima controllata.

## Invecchiamento

36 mesi in botti di rovere 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 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

8 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.

Temperaturere reaches 29 degrees centigrade at the most and decreases slowly as long as racking.

## Barrel aging:

six months in oak casks.

## Bottle fining:

5 months in the bottle.

Un'azienda familiare ecco Pian delle Querci. Situata sulle colline adiacenti il Comune di Montalcino, 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 da quatro generazioni è nel mondo dell'agricoltura. Grazie a questa esperienza può vantarsi della sua produzione vinicola: Il Brunello DOCG è il prodotto principe. Ha un colore rosso rubino intenso con sfumature granate, limpido, il profumo è etereo e complesso, con note di fruttato ben amalgamate a sentori di legno, ha un sapore morbido e suadente, con struttura e tannicità importanti. Temperatura di servizio 20°C.

Il Rosso di Montalcino DOC è un vino pregiato dal colore rosso porpora tendente al rubino, dal profumo con sentori di garofano e liquirizia. Il sapore è asciutto sapido e vivace. Temperatura di servizio 19°C.

La nostra filosofia aziendale è quella di curare in maniera particolare tutti gli aspetti della produzione, dalla vigna alla vinificazione, ottenendo così prodotti apprezzati in tutto il mondo vinicolo.