

UNA PASSIONE DI FAMIGLIA

Descrivere Agostina Pieri in poche parole non è facile, specie per chi preferisce che siano i vini a raccontare la passione e l'amore sincero per questa terra e per questo lavoro.

Centro di tutto è da sempre la nostra famiglia, vera anima di quest'avventura cominciata oltre venti anni fa, nel 1991. E' di allora la divisione della proprietà di Piancornello, nella zona che da Montalcino guarda alla Maremma, da parte di nonno Alessandro tra le figlie Agostina, nostra madre, Silvana e Graziella. Già nel 1978 l'impianto dei primi 4 ettari a sangiovese aveva marchiato quello che sarebbe stato il nostro futuro nel mondo del vino, anche se l'attività si concentrò nei primi anni sulla sola vendita dei grappoli ad aziende della zona.

Poi il 1991 appunto, anno che ha cambiato profondamente la nostra vita: al fianco di mamma Agostina il luogo a cui si legano mille ricordi d'infanzia ci ha dato la possibilità di sfogare una amore, quello per il vino, che sentivamo crescere da tempo. E' stato l'inizio di un cammino lungo, a tratti faticoso, ma vissuto sempre con la stessa carica e lo stesso entusiasmo di allora. Impossibile dimenticare quella prova da appena 3.000 bottiglie di Brunello e Rosso di Montalcino: vendemmia 1994 recitava l'etichetta. La nostra prima vendemmia.

Di tempo ne è passato parecchio e il settore ha incrociato sul suo cammino vette e precipizi. Agostina Pieri è oggi un'azienda piccola e sana, che attraverso il lavoro e la serietà ha saputo guadagnarsi la fiducia dei propri mercati, sia sul fronte estero che su quello interno.

Le spalle si sono fatte più grosse insomma, ma la voglia di mettersi in gioco, di sperimentare – parola che da queste parti può far torcere il naso se mal interpretata - e soprattutto di non fermarsi mai, moto perpetuo alla ricerca della sintesi perfetta fra territorio, tradizione e personalità, è rimasta intatta. Anzi, non la smette proprio di crescere.

Jacopo e Francesco Monaci

L'AZIENDA



Situata in località Piancornello di S. Angelo Scalo, nella parte meridionale del comune di Montalcino che guarda verso la Maremma, **Agostina Pieri estende la sua proprietà per una ventina di ettari, di cui oltre 10 destinati a vigneto e circa 5 ad oliveto.**

La **produzione si assesta attualmente sulle 55.000 bottiglie annue, divise fra tre etichette: il Brunello di Montalcino Docg, il Rosso di Montalcino Doc e il Sant'Antimo Doc.**

La varietà principe resta il **sangiovese**, con circa 8,5 ettari totali, seguita da un ettaro di **cabernet sauvignon** e 0,8 di **merlot**, uve queste ultime destinate alla sola produzione di Sant'Antimo. La gestione dei grappoli e l'intero processo di lavorazione sono finalizzati a “marchiare” le nostre etichette, conferendogli un'impronta capace di esprimere il nostro concetto di vino: **prodotti che, al di là della denominazione di riferimento e di ciò che questo comporta – nel bene e nel male – anche a livello produttivo e stilistico, cercano nella freschezza, nella territorialità e nella piacevolezza di beva il loro punto di sintesi.**

La **gestione resta di tipo strettamente familiare**, impegnandoci quotidianamente in prima persona: Jacopo a curare la parte agronomica e di vigna, Francesco che segue cantina e produzione. Tutto con il preziosissimo supporto di mamma Agostina.



Fortemente voluta è stata anche la scelta, forse un po' fuori dagli schemi specie in un'epoca in cui la diversificazione può diventare risorsa, di **concentrare tutte le nostre energie solo ed esclusivamente sulla parte produttiva**, quella che ci sta più a cuore. Nessun appartamento o posto letto dunque, nessuna visita o degustazione guidata, e ancora nessuna vendita diretta. Qui si fa solo solo.

**Il nostro lavoro insegue un unico obiettivo:
creare vini capaci di raccontarci**

MASSIMA TECNOLOGIA PER IL MASSIMO DELLA TRADIZIONE

"Un grande vino si fa in vigna", frase tanto usata quanto vera. E' per questo che la fase di impostazione produttiva è partita proprio dall'analisi **delle caratteristiche del territorio**, al fine di esprimere al meglio il *terroir* di Agostina Pieri.

La varietà dei terreni, che dall'azienda degradano a sud scendendo verso il fiume Orcia, ha imposto un loro studio attento e approfondito per compiere anzitutto le corrette scelte agronomiche. In tale direzione sono andati anche i **molti interventi che nel corso degli anni hanno accompagnato i lavori in campagna**, vedi il graduale e costante rinnovo del parco vitato cominciato nel 1992, e ancora il cambio di sesto d'impianto, con un aumento del **numero di piante per ettaro assestato fra le 3.300 e le 4.500 unità** (con un benefico stress causato non al fine di avere meno grappoli, ma acini più piccoli e dunque un miglior rapporto fra buccia e polpa).



Si è inoltre deciso di mantenere distinte le **5 parcelle vitate ad oggi esistenti**, in maniera da operare anno dopo anno una selezione che porti in cantina solo le uve migliori di ciascun appezzamento. L'intero parco vitato conta attualmente circa **10,4 ettari in coltura specializzata**, con altitudine compresa tra i 160 e i 230 metri s.l.m. e rese che si assestano mediamente sui **70 qt. per ettaro**.



Se la gestione della campagna resta un tassello imprescindibile per ottenere la massima qualità, siamo convinti di quanto **altrettanto importante sia il lavoro di cantina**, con riferimento alle tecniche e alle tempistiche di intervento adottate ma anche

con riguardo alla scelta dei macchinari ad esse funzionali. L'epoca in cui viviamo offre tutte le tecnologie utili a garantirci quel più che, tarato sulla filosofia produttiva aziendale, ci permette di portare nel bicchiere la nostra idea di vino.

Agostina Pieri

MONTALCINO

Da qui i tanti investimenti, non solo di tipo economico, che da dieci anni a questa parte accompagnano la nostra avventura. L'esperienza maturata sul campo e la curiosità verso tutte le novità del settore hanno portato anche allo **studio e alla progettazione di tini e macchinari ad hoc**, con piccole modifiche e aggiustamenti che ci hanno messo nelle condizioni di lavoro ideali: ne sono un esempio lo speciale tino di fermentazione da noi ideato, dotato al suo apice di una pigiatrice che permette una lavorazione diretta e molto morbida delle uve, e ancora il nastro a carico verticale fatto realizzare proprio per il trasporto degli acini verso la sommità del tino, per evitare il più possibile il ricorso a pompe idrauliche.

Il tutto senza mai dimenticare l'enorme eredità – e in certi casi anche responsabilità – che un nome come quello di Montalcino ci impone, rispettandola ma vivendola al passo coi tempi, offrendo attraverso i nostri vini un **punto di incontro fra tradizione, territorio e impronta personale**.

**Massima tecnologia per il massimo della tradizione:
è questo il nostro credo**

DAL CAMPO ALLA BOTTIGLIA



Se la cura della parte agronomica e di tutto quanto accade in vigna è motore imprescindibile nella corsa verso la qualità, a ciò funzionale è il modo in cui le uve sono gestite una volta separate dalla pianta. Già lì, sul campo, avviene la **prima selezione**, con scelta dei soli grappoli che si presentano in condizioni di maturazione ottimali e loro **raccolta, rigorosamente a mano**, all'interno di piccole cassette da 15 kg.

Il rapido viaggio in cantina precede un altro importante passaggio: le uve sono posizionate su tavoli di cernita per un'ulteriore **selezione zocca per zocca**, che elimina quanto potenzialmente dannoso – chicchi lacerati, non perfettamente maturi o con piccole marcescenze – per il prosieguo del lavoro.

Una diraspatrice di tipo manuale va a separare le parti legnose. Segue un'altra cernita ortodromica fatta acino per acino, dopodiché **i chicchi sono trasportati con un nastro a carico verticale direttamente in cima al tino di fermentazione** e lì, attraverso un apposito macchinario, schiacciati in maniera morbida con caduta della parte liquida direttamente nel contenitore. Tali accorgimenti sono posti in essere per **limitare al minimo indispensabile i passaggi meccanici della lavorazione**, con riferimento in questo caso all'utilizzo di pompe idrauliche. La macerazione a contatto con le bucce ha una durata che, a seconda del vino, varia dai 15 ai 35 giorni.



La presenza delle cosiddette fecce nobili, lasciate a contatto in questa fase come nel successivo periodo di sosta in legno, non incide negativamente sulla lavorazione, conferendo anzi spessore e carattere al vino: da qui la scelta di procedere in questa maniera con tutte le nostre etichette.

Altro elemento di grande importanza è la gestione individuale di ciascuna massa di vino durante tutte le fasi della produzione: le uve sono lavorate e conservate separatamente, a seconda del vigneto di provenienza e di quel determinato vino che da questo verrà ottenuto. **La scelta legata alla tipologia, sia Brunello, Rosso o Sant'Antimo, è dunque sempre operata a monte**, e da essa non ci si sposta: nessuna “denominazione a cascata” insomma, e se durante i vari step di lavorazione **ci rendiamo conto che quella particolare massa non è in grado di garantirci gli standard qualitativi voluti scatta automatico il declassamento a vino da tavola**, a prescindere dalla denominazione potenziale di partenza.

Agostina Pieri

MONTALCINO



Capitolo legni. Ancor prima della durata dell'affinamento, che varia in base all'etichetta, sta la scelta del giusto contenitore. Se la tradizione, inizialmente seguita anche da noi, vedeva l'utilizzo esclusivo di **grandi botti** di rovere da 40 ettolitri (oggi sostituite con altre con capacità da 20 ettolitri), nel tempo hanno fatto il loro ingresso in cantina le **barriques** prima e, a partire dal 2008, le **demis-muid** da 600 litri, perfette per garantire il giusto equilibrio fra apporto del legno e freschezza. Tutto di sola origine

francese. Il risultato è oggi un **“parco legni”** che ci permette **estreme versatilità, con gestione mirata e differenziata delle singole masse.**

Az. Agr. Pieri Agostina, Via Fabbri 54/A, 53014 Monteroni D'Arbia - P. IVA 00782120521
C.F. PRIGTN50E46F402C - CCIAA Siena N. SI 41442/1997

Sede Operativa: Az. Agr. Pieri Agostina, Loc. Piancornello, 35 - S. Angelo Scalo - 53024 Montalcino (SI)
Tel. +39 0577 844163 - Fax +39 0577 843942 - E-mail: info@pieriagostina.it - sito web: www.pieriagostina.it

AD OGNI VIGNA IL SUO VINO



Lo studio approfondito dei nostri terreni e delle loro peculiarità morfologiche e microclimatiche ci ha permesso in questi anni un attento lavoro di zonazione, portandoci a suddividere gli oltre 10 ettari vitati aziendali in **cinque differenti parcelle produttive**, ognuna delle quali destinata alla produzione di una determinata etichetta.

In quest'ottica si inserisce anche la successiva gestione delle masse, tenute rigorosamente separate in tutte le fasi della lavorazione - dalla fermentazione all'affinamento - proprio per preservare e mettere in risalto le sottili differenze che ciascuna vigna è in grado di regalarci.

Un passaggio per noi fondamentale, che ha reso possibile legare in maniera indissolubile ad ognuno dei nostri vini le differenti espressività di questa splendida ed eterogenea "terra da vino".

VIGNA 1

La Vigna 1 (V1) presenta un terreno argilloso, ben drenato, sufficientemente dotato di sostanze organiche e macroelementi e con buona presenza di pietra, dal pH tendenzialmente neutro: le uve sono interamente destinate alla **produzione di ROSSO DI MONTALCINO DOC**.

Esposizione: sud - **pH terreno:** alcalino
Anno di impianto: 1994 - **Tipo di allevamento:** cordone speronato
Varietà presenti: sangiovese - **Sesto d'impianto:** 3x1
Piante per ettaro: 3.333 - **Superficie:** 1,78 ettari

VIGNA 2

La Vigna 2 (V2) è composta da terreno di riporto fluviale, ben drenato, con Ph tendenzialmente neutro e buona presenza di scheletro. I filari si trovano su di un altipiano a circa 150 metri sul livello del mare. La colorazione del suolo è rossastra-marrone, indice di buona struttura e ricchezza di minerali. Le uve sono tutte destinate alla **produzione di BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG**.

Esposizione: sud - **pH terreno:** alcalino
Anno di impianto: 1992 - **Tipo di allevamento:** cordone speronato
Varietà presenti: sangiovese - **Sesto d'impianto:** 3x1
Piante per ettaro: 3.333 - **Superficie:** 2,8 ettari

VIGNA 3

La Vigna 3 (V3) si trova su di una lieve pendenza che scende verso il fiume Orcia. Il terreno è composto principalmente da argilla, caratteristica che ha imposto il cambio di conformazione dell'impianto di allevamento e anche la tipologia del porta innesto. Nonostante la massiccia presenza di argilla le uve qui coltivate riescono a garantire profumi e consistenze ideali per la produzione di **ROSSO DI MONTALCINO** e **SANT'ANTIMO DOC**.

Esposizione: sud - **pH terreno:** alcalino
Anno di impianto: 2001 - **Tipo di allevamento:** cordone speronato
Varietà presenti: sangiovese - **Sesto d'impianto:** 2,8x0,85
Piante per ettaro: 4.200 - **Superficie:** 1 ettaro

VIGNA 4

Situata nella parte sud dell'azienda la Vigna 4 (V4) poggia su di un terreno di riporto fluviale ricco di scheletro. Peculiarità del vigneto è l'essere composto da più tipologie di porta innesto e di cloni, elemento che riesce a migliorare considerevolmente la struttura dei nostri vini. Il terreno ricco di pietra ci aiuta a tenere il sottosuolo ben drenato e fresco nei periodi estivi. I Grappoli sono interamente destinati alla produzione di **BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG**.

Esposizione: sud - **pH terreno:** alcalino
Anno di impianto: 1998 - **Tipo di allevamento:** cordone speronato
Varietà presenti: sangiovese (R24 e VCR6) - **Sesto d'impianto:** 2,5x0,9
Piante per ettaro: 4.444 - **Superficie:** 2.8 ettari

VIGNA 5

Scendendo ancor di più verso il fiume Orcia si trova la Vigna 5 (V5), caratterizzata da una posizione leggermente decliva. Questa sistemazione qualitativamente inferiore alle altre sia per il suolo, ricco di humus e sabbia, sia per il clima, umido e poco ventilato, ci ha imposto una scelta diversa di vitigni e portainnesti. Nella parte più alta è stato impiantato sangiovese, in quella bassa hanno invece trovato sistemazione merlot e cabernet sauvignon: una scelta, quella di varietà francesi, dettata dalla loro maggiore resistenza. I grappoli concorrono alla produzione di **SANT'ANTIMO DOC**.

Esposizione: sud - **pH terreno:** alcalino
Anno di impianto: 2001 - **Tipo di allevamento:** cordone speronato
Varietà presenti: sangiovese (R24), merlot e cabernet sauvignon - **Sesto d'impianto:** 2,5x0,9
Piante per ettaro: 4.444 - **Superficie:** 2.6 ettari

AGOSTINA PIERI NEL BICCHIERE

La produzione aziendale conta oggi **55.000 bottiglie annue** di cui circa 17.000 di **Rosso di Montalcino Doc**, che resta il nostro vino più rappresentativo, più o meno altrettante di **Brunello di Montalcino Docg** e il resto di **Sant'Antimo Doc**, denominazione del territorio forse meno rinomata rispetto alle altre ma per noi assolutamente paritetica in termini di importanza.

La volontà è come detto quella di rendere le nostre etichette se non uniche quantomeno riconoscibili: **un vino deve saper richiamare la bevuta, bilanciare personalità e piacevolezza**, anche quando il blasone e la storia di un territorio – e Montalcino ne è un esempio – spingerebbero la mano del vignaiolo verso il classico “vinone” impenetrabile ed austero. Siamo inoltre consapevoli che nessuna annata, e dunque nessun vino, è uguale alla precedente: da qui la scelta di **tarare i prezzi in base all'effettivo risultato vendemmiale**, una questione di serietà particolarmente apprezzata dai nostri interlocutori sui mercati esteri e nazionale.

I NOSTRI VINI



Trattare tutte le nostre uve con la **medesima passione, la stessa cura sia in vigna che in cantina è un imperativo imprescindibile della nostra filosofia, al di là dell'etichetta che finirà sullo scaffale**. In questa direzione si incanala una gestione dei grappoli che, oltre alla parte strettamente agronomica, segue uno **schema comune in molte fasi della lavorazione**, con particolare riferimento a quelle preparatorie alla sosta in legno. Le ripercorriamo velocemente.

Al loro arrivo in cantina le uve, una volta diraspate, sono sottoposte ad una **pre-macerazione a freddo – con temperatura sui 16 gradi – della durata di un paio di giorni**: lo scopo è agevolare il rilascio dei tannini idrosolubili, i più eleganti presenti nell'acino, e al tempo stesso cominciare a stimolare i lieviti, attivandoli lentamente e predisponendoli al meglio al lavoro che li attende.

La **fermentazione vera e propria ha inizio subito dopo. La durata è di circa 5/6 giorni**, mentre la temperatura a gestita varia in base all'andamento vendemmiale: siamo indicativamente attorno ai 24 gradi, ma è importante sottolineare come questo valore venga di volta in volta tarato in base, appunto, alle caratteristiche dell'annata (e dunque delle uve). Tendiamo sempre a privilegiare la freschezza dei nostri prodotti, per cui ad esempio in stagioni particolarmente calde i mosti saranno fermentati a temperature leggermente più basse, proprio per esaltare questo aspetto.

Agostina Pieri

MONTALCINO

A livello zuccherino azzerato ha invece inizio la **macerazione**: qui la durata varia per forza di cose a seconda della tipologia di vino, passando dai 15-35 giorni del Brunello ai 10-25 del Rosso e ancora ai 10-15 sufficienti per il Sant'Antimo. A fase ultimata segue un **riposo del vino fiore per una quindicina di giorni circa in contenitori di acciaio inox, con successivo passaggio in legno** – sempre per tutti i vini – per la fermentazione malolattica. L'utilizzo immediato del legno è frutto di una scelta ponderata su quelle che sono le caratteristiche date dai terreni di questa zona, con particolare riferimento alla bassa acidità finale delle uve che finirebbe con il penalizzare il colore: l'ausilio del legno serve appunto a evitare questo degradamento, mantenendo il vino perfettamente integro dal punto di vista visivo.

Tipologie e dimensioni dei legni utilizzati per l'affinamento, e ancora la durata di sosta in bottiglia prima dell'ingresso sul mercato, variano chiaramente in base all'etichetta:



BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG

Uvaggio: 100% sangiovese

Sosta in legno: 12 mesi in demis-muid da 600 litri,
12 mesi in botti di rovere da 20 ettolitri

Sosta in inox pre-imbottigliamento: 6 mesi

Sosta in bottiglia: 16 mesi

Annata in commercio: 2010

Alcol: 14,77%

Estratto secco: 33,4 g/l

Acidità totale: 5,5 mg/l

Acidità volatile: 0,61 g/l

ROSSO DI MONTALCINO DOC

Uvaggio: 100% sangiovese

Sosta in legno: 12 mesi

(in demis-muid da 600 litri il 60% della massa,
in botti di rovere da 20 ettolitri il rimanente 40%)

Sosta in inox pre-imbottigliamento: 3 mesi

Sosta in bottiglia: 3 mesi

Annata in commercio: 2013

Alcol: 15,29%

Estratto secco: 30,7 g/l

Acidità totale: 5,28 mg/l

Acidità volatile: 0,58 g/l



Az. Agr. Pieri Agostina, Via Fabbri 54/A, 53014 Monteroni D'Arbia - P. IVA 00782120521

C.F. PRIGTN50E46F402C - CCIAA Siena N. SI 41442/1997

Sede Operativa: Az. Agr. Pieri Agostina, Loc. Piancornello, 35 - S. Angelo Scalo - 53024 Montalcino (SI)

Tel. +39 0577 844163 - Fax +39 0577 843942 - E-mail: info@pieriagostina.it - sito web: www.pieriagostina.it

Agostina Pieri

MONTALCINO



SANT'ANTIMO DOC

Uvaggio: 50% sangiovese, 30% cabernet sauvignon, 20% merlot

Sosta in legno: 10 mesi in barriques di secondo passaggio

Sosta in inox pre-imbottigliamento: 2 mesi

Annata in commercio: 2013

Alcol: 15,26%

Estratto secco: 32,08 g/l

Acidità totale: 5,58 mg/l

Acidità volatile: 0,57 g/l

Az. Agr. Pieri Agostina, Via Fabbri 54/A, 53014 Monteroni D'Arbia - P. IVA 00782120521

C.F. PRIGTN50E46F402C - CCIAA Siena N. SI 41442/1997

Sede Operativa: Az. Agr. Pieri Agostina, Loc. Piancornello, 35 - S. Angelo Scalo - 53024 Montalcino (SI)

Tel. +39 0577 844163 - Fax +39 0577 843942 - E-mail: info@pieriagostina.it - sito web: www.pieriagostina.it

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

In un territorio **storicamente votato all'olivicoltura come quello a sud di Montalcino** – ben prima che il “fenomeno vino” toccasse queste latitudini - l'olio è sempre stato di casa: è proprio per questa vocazione che negli anni '50 fu acquistata la proprietà di Piancornello, con annessa ampia oliveta. La produzione di extra vergine iniziò allora, per consumo familiare ma soprattutto per soddisfare la grande richiesta di sfuso già proveniente dal mercato locale.



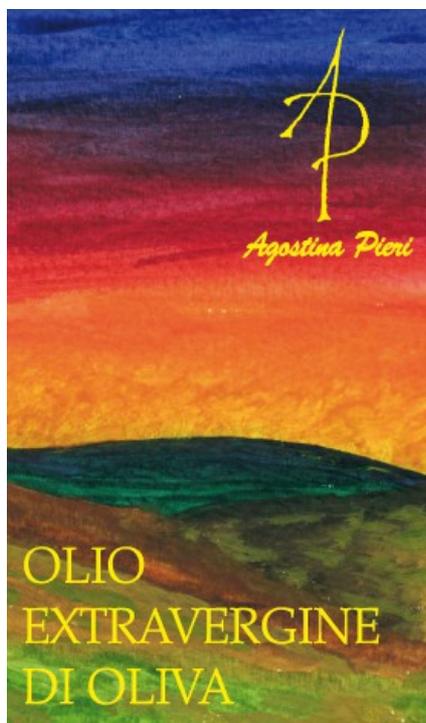
Fin dal nuovo corso aziendale di inizio anni Novanta l'idea di cimentarsi in maniera professionale con questo prodotto non ha mai smesso di frullarci per la testa. Decidemmo però di concentrarci anzitutto sulla parte vinicola, continuando comunque a produrre olio per noi e a prenderci cura delle nostre piante. Poi la curiosità crescente, le tante prove “tecniche”, la voglia di **consolidare una conoscenza che sentivamo finalmente adatta per un prodotto di qualità** che rispecchiasse la nostra idea di extra vergine: un percorso che, a fine 2015, ha portato al nostro primo imbottigliato.

L'oliveta aziendale ospita **oltre 2.500 piante**, estendendosi fra Piancornello e Castiglion d'Orcia ad un'altitudine di **170 metri s.l.m.** per **circa 8 ettari complessivi**: di questi 3 ettari sono stati reimpianti nel 1996, mentre la rimanente parte ospita olivi in certi casi secolari. Le varietà sono quelle tipiche di quest'angolo di Toscana, ossia **olivastra seggianese, olivastra e correggiolo**.

La raccolta avviene con l'ausilio di speciali macchinari che hanno un impatto su pianta e frutto identico a quello manuale. Il trasporto in azienda avviene in **cassette da 15 kg**: effettuata la **defogliazione** il raccolto della giornata è fatto sostare in celle frigo, con temperatura fra i 12 e i 14 gradi, per l'intera nottata. La mattina successiva le olive arrivano presto al Frantoio Castiglione d'Orcia dove, dopo un **ammollo di circa 20 minuti**, ha inizio la lavorazione, fatta per primi e dunque con **macchine e acqua completamente puliti**. I tempi di **gramolatura** sono decisi di giorno in giorno in base a condizioni ambientali e caratteristiche delle olive, comunque molto rapidi - compresi **fra i 7 e i 15 minuti** – per preservare l'integrità organolettica.

Una volta riportata in azienda la massa è sottoposta ad altro passaggio cruciale del processo produttivo: una **filtrazione a cartone** che, oltre a illimpidirlo, **libera l'olio dalla sua acqua vegetale e da quelle microparticelle in sospensione** naturalmente presenti che ne deteriorerebbero in tempi molto più rapidi il profilo gustativo. Segue lo stoccaggio in acciaio inox dove il nostro extra vergine riposa fino all'**imbottigliamento, che avviene solo al momento e in base alla richiesta**.

SCHEDA TECNICA



Denominazione: Olio Extravergine di Oliva
Zona di produzione: Loc. Piancornello e Castiglion d'Orcia (SI)
Cultivar: Olivastra Seggianese, Olivastra, Correggiolo
Altitudine oliveti: 170 metri s.l.m.
Tipo di allevamento: Specializzato
Sistema di allevamento: Vaso
Tipo di raccolta: Brucatura tradizionale meccanizzata
Tipo di estrazione: Ciclo continuo
Sistema di lavorazione: Spremitura a freddo
Biofenolo: 820 (1100 nel prodotto non imbottigliato)
Confezione: Bottiglia in vetro da 250 e 500 ml

Superficie oliveto: 8 ettari
(3 ettari di nuovo impianto - 1996)
Età piante: 3 ettari impiantati nel 1996,
5 ettari con piante secolari
Sesto d'impianto: 6x6 metri (nuovo impianto)
Numero piante: 2.500
Numero piante per ettaro: 270
Frantoio: Frantoio Castiglione d'Orcia
Periodo di raccolta 2015: 10-25 novembre
Raccolto 2015: 1000 kg

PROFILO GUSTATIVO

A livello sensoriale svela da subito una personalità decisa, che riunisce in maniera equilibrata le caratteristiche più tipiche delle *cultivar* da cui è ottenuto. L'impatto olfattivo è molto intenso, giocato su sensazioni vegetali e fruttate che anticipano un palato pieno ed avvolgente, di grande struttura. Nel lungo finale prevalgono le sensazioni più amare, a cui si affianca un piccante piacevolmente delicato.

A TAVOLA

Perfetto per accompagnare tante zuppe della tradizione toscana, in particolare quelle di lenticchie e di ceci, si sposa ottimamente con cacciagione, carni alla griglia, ribollita e minestra di pane.

SINTESI DEL PROCESSO PRODUTTIVO

- Raccolta con sistema tradizionale meccanizzato
 - Trasporto in azienda in cassette da 15 kg
 - Defogliazione in azienda
 - Conservazione raccolto giornaliero in cella frigo (12-14 gradi)
 - Trasporto massa giornaliera in frantoio la mattina successiva
 - Ammolto olive di 20 minuti prima dell'inizio della lavorazione
- Prima lavorazione del frantoio con macchina (Pieralisi) e acqua di lavaggio pulite
- Tempo di gramolatura fra 7 e 15 minuti in base alle caratteristiche della massa
 - Filtrazione a cartone in azienda
 - Stoccaggio in contenitori di acciaio inox
- Imbottigliamento effettuato in base alla richiesta

Az. Agr. Pieri Agostina, Via Fabbri 54/A, 53014 Monteroni D'Arbia - P. IVA 00782120521
C.F. PRIGTN50E46F402C - CCIAA Siena N. SI 41442/1997

Sede Operativa: Az. Agr. Pieri Agostina, Loc. Piancornello, 35 - S. Angelo Scalo - 53024 Montalcino (SI)
Tel. +39 0577 844163 - Fax +39 0577 843942 - E-mail: info@pieriaugostina.it - sito web: www.pieriaugostina.it