



Agostina Pieri
Montalcino



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 sincera per questa splendida terra e per questo lavoro.

Centro di tutto è da sempre la nostra famiglia, anima di un'avventura cominciata oltre venti anni fa: era il 1991, e a 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.

Agostina Pieri è oggi un'azienda piccola e sana, che attraverso il lavoro e la serietà ha saputo guadagnarsi la fiducia dei propri mercati. 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 - e soprattutto di non fermarsi mai, moto perpetuo alla ricerca della sintesi fra territorio, tradizione e impronta personale, è rimasta intatta. Anzi, non la smette proprio di crescere.

Jacopo e Francesco Monaci

Agostina Pieri

Situata in località Piancornello di S. Angelo Scalo, nella parte meridionale del comune di Montalcino che guarda verso la Maremma, l'azienda si estende per una ventina di ettari, di cui 11 destinati a vigneto e circa 8 ad oliveto. La produzione è divisa fra Brunello di Montalcino Docg, Rosso di Montalcino Doc e Sant'Antimo Doc.

La gestione dei grappoli e l'intero processo di lavorazione puntano a "marchiare" le nostre etichette, esprimendo il nostro concetto di vino: prodotti che, al di là della denominazione di riferimento, cercano nella freschezza, nella riconducibilità al

territorio e nella piacevolezza di beva i loro tratti distintivi.

La conduzione dell'azienda resta orgogliosamente familiare, impegnandoci ogni giorno in prima persona: Jacopo a curare la parte agronomica e di vigna, Francesco cantina e produzione, tutto con il prezioso supporto di mamma Agostina.

Voluta è la scelta di concentrare tutte le nostre energie solo sulla parte produttiva, quella che più ci sta a cuore. Nessun appartamento o posto letto, nessuna visita o degustazione guidata, e ancora nessuna vendita diretta. Qui si fa solo vino.

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



Una questione di terra

Un grande vino si fa in vigna, frase tanto usata quanto vera: è per questo che l'impostazione produttiva è partita dall'analisi dei nostri terreni, per compiere quelle scelte agronomiche capaci di esprimere al meglio i diversi *terroirs* di Agostina Pieri.

A ciò si sono affiancati nel tempo il graduale rinnovo del parco vitato e il cambio del sesto d'impianto, con il numero di piante per ettaro oggi assestato fra le 3.300 e le 4.500 unità. Sono 11 gli ettari in coltura specializzata, con altitudine compresa tra i 160 e i 230 metri s.l.m. e rese sui 70 qt/ettaro.

Si è inoltre deciso di mantenere distinte le cinque parcelle vitate esistenti, ognuna con le proprie peculiarità e destinata a una determinata etichetta.

Le uve sono lavorate e conservate separatamente, a seconda del vigneto di provenienza e del vino che da questo verrà ottenuto. Una scelta operata a monte da cui non ci si sposta: se dovessimo renderci conto che quella particolare massa non è in grado di garantire gli standard qualitativi voluti scatta automatico il declassamento a vino da tavola.

Ad ogni vigna il suo vino



Cuore al passato, sguardo al futuro

Se la gestione della campagna resta un tassello imprescindibile per ottenere la massima qualità, siamo convinti che altrettanto importante è il lavoro di cantina, con riferimento sia alle tecniche e alle tempistiche di intervento, sia 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 il nostro concetto di vino. Da qui i tanti investimenti, non solo di tipo economico, che da anni accompagnano la nostra avventura.

L'esperienza maturata sul campo e la curiosità verso tutte le novità del settore hanno portato anche alla progettazione di tini e macchinari *ad hoc*, con personalizzazioni e piccole modifiche che ci hanno messo nelle condizioni di lavoro ideali.

Il tutto senza mai dimenticare l'enorme eredità – e 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*





VINO DI MONTALCINO
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA
2008

VINO DI MONTALCINO
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA
2012

ROSSO DI MONTALCINO
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA
2012

AP

Agostina Pieri

Montalcino - Tel. e Fax 0577-375785 - MONTALCINO

I nostri vini

La produzione aziendale conta oggi 55.000 bottiglie annue di cui circa 17.000 di Brunello di Montalcino Docg, altrettante di Rosso di Montalcino Doc e il resto di Sant'Antimo Doc, denominazione forse meno rinomata ma per noi paritetica in termini di importanza.

Trattare tutte le nostre uve con la medesima passione, la stessa cura sia in vigna che in cantina, è un imperativo per noi imprescindibile. In questa direzione si incanala una gestione dei grappoli prima e delle masse di vino poi che segue uno

schema di lavoro comune, a prescindere dall'etichetta che finirà sullo scaffale.

La volontà è quella di rendere le nostre etichette se non uniche quantomeno riconoscibili: un vino deve saper richiamare la bevuta 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 e austero.

*Massima tecnologia
per il massimo della tradizione*



Rosso di Montalcino Doc

Uvaggio:

100% Sangiovese

Sosta in legno:

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

Sosta in inox pre-imbottigliamento:

3 mesi

Sosta in bottiglia:

3 mesi

Esposizione vigneti:

Sud

Numero ceppi per ettaro:

3.333 (Vigna 1) e 4.200 (Vigna 3)

Anno di impianto:

1994 (Vigna 1) e 2001 (Vigna 3)

Sistema di allevamento:

Cordone speronato

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

Esposizione vigneti:

Sud

Numero ceppi per ettaro:

3.333 (Vigna 2) e 4.444 (Vigna 4)

Anno di impianto:

1992 (Vigna 2) e 1998 (Vigna 4)

Sistema di allevamento:

Cordone speronato



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

Esposizione vigneti:

Sud

Numero ceppi per ettaro:

4.200 (Vigna 3) e 4.444 (Vigna 5)

Anno di impianto:

2001 (Vigne 3 e 5)

Sistema di allevamento:

Cordone speronato







Il nostro olio

In un territorio storicamente vocato come quello a sud di Montalcino l'olio è sempre stato di casa: è anche per questo 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 del 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 sulla parte vino, continuando a produrre olio per noi e a prenderci cura delle nostre piante.

Poi la curiosità crescente, le tante prove, la voglia di consolidare una conoscenza che sentivamo finalmente adatta per un prodotto di qualità: un percorso che, a fine 2015, ha portato al nostro primo imbottigliato.

L'oliveta aziendale ospita oggi 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. Le varietà sono quelle tipiche di quest'angolo di Toscana, ossia olivastra seggianese, olivastra e correggiolo. I processi di raccolta e lavorazione sono stati studiati per garantire il massimo rispetto della materia prima e la massima qualità nella bottiglia.



Olio extravergine di oliva

Cultivar: Olivastra Seggianese,

Olivastra, Correggiolo, Moraiolo

Altitudine oliveti: 170 metri s.l.m.

Tipo di allevamento: Specializzato

Sistema di allevamento: Vaso

Tipo di raccolta: Meccanizzata

Tipo di estrazione: Ciclo continuo

Sistema di lavorazione: Spremitura a freddo

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

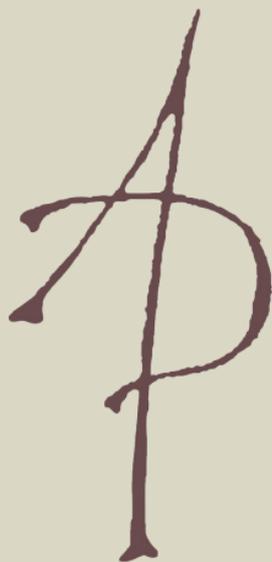
Sesto d'impianto: 6x6 metri (nuovo impianto)

Numero piante: 2.500 (270 per ettaro)

Frantoio: Frantoio Castiglione d'Orcia



Agostino Piana



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 - www.pieriagostina.it