

Assaggiati per voi: Agostina Pieri, una famiglia a Montalcino

Di [Riccardo Farchioni](#) • 3 Lug 2014 • Rubrica: [Assaggiati per voi, diVini](#) • [Un commento](#)



La storia della cantina di Agostina Pieri si iscrive di diritto in quella della viticoltura (moderna) di Montalcino. Risalgono infatti al 1971 i primi quattro ettari di sangiovese piantati dal lungimirante nonno Alessandro che costituiscono il punto di partenza dell'azienda Piancornello, dal nome della località che nel "cono" di Montalcino sta nel versante sud-est che punta verso la Maremma del Monte Amiata. **Poi, nel 1991, la divisione fra le figlie Silvana, Graziella e, appunto, Agostina Pieri costituì l'inizio di un nuovo percorso che produsse i suoi primi frutti nel 1994 con 3000 bottiglie fra Rosso e Brunello di Montalcino.** Da quell'anno "di tempo ne è passato e il settore ha incrociato nel suo cammino vette e precipizi. Agostina Pieri è oggi un'azienda piccola e sana", scrivono orgogliosamente **gli esponenti della nuova generazione, Jacopo e Francesco Monaci che si occupano rispettivamente della vigna e della cantina e produzione** e che gestiscono oggi (assieme alla mamma, naturalmente!) una realtà da 55mila bottiglie, divise fra 17mila di Rosso, altrettante di Brunello, e ventimila circa del Sant'Antimo, composto per metà da sangiovese, e completato da un 30 per cento di cabernet sauvignon e un 20 per cento di merlot.

Il presente si riassume nei dieci ettari vitati (oltre ai cinque di uliveto) che, in seguito ad un meticoloso lavoro di zonazione, sono stati divisi in cinque parcelle tutte esposte a sud ma dalle caratteristiche diverse e quindi lavorate in modo differente ed indipendente. La "vigna 1" risalente al 1994 (1.78 ettari), sta su terreni argillosi e con buona presenza di pietra, e produce i grappoli del Rosso di Montalcino; la "vigna 2" (2,8 ettari), piantata nel 1992 su un altopiano di 150 metri su una terra ben dotata di scheletro, fornisce le uve del Brunello. Nella "vigna 3", un ettaro su terreni perlopiù argillosi, più recente (2001) e con densità d'impianto più alta (4000 piante per ettaro contro le 3300 circa delle più vecchie) nascono uve per il Rosso e per il Sant'Antimo. La "vigna 4", 2,8 ettari impiantati nel 1998, è di nuovo ricca di scheletro, ed ideale per il Brunello di Montalcino. Infine,

nella “vigna 5”, 2,6 ettari impiantati nel 2001, ci sono l’ettaro di cabernet sauvignon ed il merlot che assieme al sangiovese contribuiscono all’uvaggio del Sant’Antimo. **E poi, in vigna ed in cantina, tutte le cure indispensabili per chi ambisca alla qualità:** minimo stress all’uva in fase di raccolta e lavorazione, e macerazioni lunghe per trasferire tutto quello che gli acini possono dare alla bottiglia, che vanno dai 10-15 giorni per il vino più semplice, il Sant’Antimo, ai 10-25 per il Rosso ed ai 15-35 a seconda dell’annata per il Brunello. Per la maturazione e l’affinamento, alle botti tradizionali da 40 e 20 ettolitri si sono affiancate nel tempo le barrique e contenitori da 600 litri.

Alla degustazione, i vini di Agostina Pieri appaiono di bella solidità e con un carattere cangiante ma sempre deciso e talvolta inquieto, come si osserva già dal **Sant’Antimo Rosso 2012**, che sfoggia una bella veste fitta di color porpora, un naso deciso sul registro dei frutti di bosco, ed una bocca densa e vellutata che si illumina all’improvviso nel finale grazie ad un tannino vivo e vibrante. Il **Rosso di Montalcino 2012** mostra un quadro olfattivo esuberante, che investe diretto il naso con intense sensazioni di frutta rossa, fragolina di bosco, toni acuti di amarena ed una accennata mineralità; il tutto è ribadito in una bocca viva e nervosa e con bell’allungo finale. Più classico e “posato” il carattere **dell’annata 2009 di Brunello di Montalcino**, di colore rubino pieno e luminoso, e che si apre inizialmente con una bella ciliegia ampia ed intensa, poi sfumata da sensazioni fini di erbe aromatiche. La bocca è ampia, ed esprime un vino già pronto da bere, di trama leggera ma salda e che, di nuovo, ingrana una marcia sicura verso il finale, piacevolmente increspato da un tannino di bella finezza.

Azienda Agricola Agostina Pieri
Località Piancornello, 35 – S. Angelo Scalo
53024 Montalcino (SI)
Tel. 0577.844163 info@pieriagostina.it
www.pieriagostina.it