

*A family concern: here 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 complex, fruity
oaky. Its flavour is delicate and persuasive with a valuable
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 vineyard 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 repressings of must over the grape dregs in the early stages of the fermentation, followed by middle-long soaking quiescent on the marc 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 repressings of must over the grape dregs in the early stages of the fermentation.

Temperature 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 quattro 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.