PIEVE SANTA RESTITUTA

La tenuta prende il nome dall’antica pieve situata al centro della proprietà, fondata nel VII secolo d.C. in onore della martire cristiana Restituta.



Brunello di Montalcino Rennina

Sangiovese

Questo vino è prodotto con uve provenienti da tre vigneti non contigui (*Santo Pietro*, *Castagno Vecchio* e *Pian dei Cerri*) sul versante sud-occidentale della denominazione, intorno alla chiesa di Santa Restituta. I terreni di origine eocenica sono prevalentemente composti da argilla e calcare, con una presenza significativa di ciottoli e galestro (*Pian dei Cerri*), di sabbia (*Castagno Vecchio*) e di tufo e fossili marini (*Santo Pietro*).
Le uve provenienti da ciascun vigneto svolgono la fermentazione e la macerazione separatamente.
Dopo 24 mesi di affinamento in rovere, si procede all’assemblaggio e ad un ulteriore affinamento in cemento per 6 mesi.
Il nome “Rennina” deriva dal latino “Remnius” e dall’etrusco “Remne”, e corrisponde al toponimo della proprietà, così come appare in un documento del 715 d.C.

Tipologia Vino rosso

Zona di produzione Italia Toscana Montalcino

Denominazione d'origine DOP Brunello di Montalcino

Vitigno Sangiovese

Affinamento 30 mesi in legno e cemento