



## Rosso di Montalcino 2020

### Classificazione

Rosso Di Montalcino DOC

### Annata

2020

### Klima

Der Winter 2020 begann mit tendenziell trockenem Wetter in den Monaten Januar und Februar. Ab Beginn des Austreibens in den letzten Märztagen und bis Ende Juli war das Wetter regulär mit sonnigen Tagen und sporadischem Regen, der die Wasserreserven im Boden wieder auf das richtige Maß brachte. Der Sommer, insbesondere der Monat August, war geprägt von einem Anstieg der Temperaturen, aber ohne besondere Spitzenwerte. Hervorragende Tag-Nacht-Temperaturunterschiede brachten den Reben die richtige Erholung und sorgten für ein optimales Einsetzen des Reifeprozesses der Beeren. Die Lese begann unmittelbar nach der ersten Septemberhälfte und endete rechtzeitig von den Regenfällen im Oktober.



## Weinbereitung

Bei Eingang in der Kellerei wurden die Beeren entrappt, schonend zerdrückt und dann in Inox-Edelstahlbehälter gefüllt, in denen in acht bis zehn Tagen die alkoholische Gärung bei einer Temperatur von 25 °C ablief. Nach der malolaktischen Gärung begann der Wein seine etwa zehnmonatige Ausbauphase.

## Geschichte

Die Tenuta Pian delle Vigne liegt 6 km südwestlich von Montalcino. Ihr Name geht auf eine typische Eisenbahnstation des 19. Jahrhunderts auf dem Anwesen zurück. Das Gut umfasst 184 ha, von denen 83 Hektar in südwestlicher Ausrichtung und in Quoten von etwa 130 m mit Reben bestockt sind. Das Gut ist seit 1995, dem Jahr der ersten Lese von Brunello Pian delle Vigne, im Besitz der Familie Antinori. Pian delle Vigne ist die persönliche und tiefe Interpretation der Marchesi Antinori für einen traditionellen und namhaften Wein wie Brunello. Der Rosso di Montalcino Pian delle Vigne betont den angenehmen Duft des sortenreinen Sangiovese, der historischen Rebsorte von Montalcino. Die auf kalkhaltigen Tonerden gelegenen Weinberge lassen einen frischen, mineralischen und sehr trinkbaren Wein entstehen.

## Verkostungsnotizen

Pian delle Vigne Rosso di Montalcino DOC präsentiert sich in lebhafter rubinroter Farbe. An der Nase verbinden sich Noten von roten Beeren wie Johannisbeere und Himbeere mit Blütennoten von Hundsrose und Lavendel und Eindrücken von kandierter Zitronatzitrone. Am Gaumen ist der Wein duftig mit lebhaften Tanninen, die ein langes, vibrierendes und schmackhaftes Finale begleiten.