



## Rosso di Montalcino 2024

### Classificazione

Rosso Di Montalcino DOC

### Annata

2024

### Klima

Der Jahrgang 2024 begann mit einem milden regnerischen Winter und idealen Bedingungen für das Austreiben, das etwa 10 Tage früher als im langjährigen Mittel einsetzte. Im weiteren Verlauf brachte das Frühjahr häufige Niederschläge und leicht unterdurchschnittliche Temperaturen, so dass die Blüte langsam und regulär verlief. Die Monate Juli und August waren allgemein warm und trocken und ermöglichten korrekte Bildung und Entwicklung der Früchte, während im September sonnige Tage und hervorragende Tag-Nacht-Temperaturunterschiede optimale Reife sicherten. Die Lese begann am 18. September.



## Weinbereitung

Bei Eingang in der Kellerei wurden die Beeren entrappt, schonend zerdrückt und dann in Inox-Edelstahlbehälter gefüllt, in denen in etwa acht bis zehn Tagen die alkoholische Gärung bei einer Temperatur von 28 °C ablief. Nach Abschluss der malolaktischen Gärung begann der Wein seine etwa zehnmonatige Ausbauphase und wurde am 14. Juli 2025 in Flaschen abgefüllt.

## 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 rubinroter Farbe. An der Nase ist der Wein frisch und delikat: die typischen Noten von Blutorange, charakteristisch für die Rebsorte, verbinden sich mit dem Eindruck von weißen Blüten, die an Jasmin erinnern. Am Gaumen saftig, anmutig und geprägt von schmackhaften samtigen Tanninen, die zu einem langen Finale überleiten. Im Nachgeschmack rote Frucht und Zitrusnoten wie Pampelmuse.