



## Rosso di Montalcino 2012

### Classificazione

DOC

### Annata

2012

### Klima

Der Jahrgang 2012 war geprägt von einem strengen Winter und einem milden Frühjahr. Die sommerliche Wärme ermöglichte reguläres Reifen der Trauben und die Bewahrung eines guten vegetativen Gleichgewichts der Pflanzen. Ende August setzten Temperaturschwankungen ein, die die Entwicklung von intensiven Aromen und Frische unterstützten. Die Lese erfolgte in der dritten Septemberwoche bei mildem und trockenem Wetter.



## Weinbereitung

Die spezifischen Bodenmerkmale dieser Weinberge verleihen dem Wein reife und gleichzeitig frische und schmackhafte Noten. Nach dem schonenden Zerdrücken werden die Beeren während der Vinifizierung in Tanks bei recht niedrigen Temperaturen gehalten, so die Aromastoffe erhalten bleiben. Die Mazerationszeit beträgt 8 bis 10 Tage. Nach der alkoholischen und der malolaktischen Gärung reift der Wein 13 Monate in großen Holzfässern.

## 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 65 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

Der Wein präsentiert sich in transparentem strahlendem Rubinrot. An der Nase prägnante Noten von reifer roter Frucht und Blüten-, Gewürz- und Balsamnoten, die zur Frische und Komplexität des Weins beitragen. Am Gaumen angenehm, mit einem cremigen und umhüllenden Auftakt, nicht übertrieben muskulös. Die voll ausgereiften Tannine sind lebhaft, aber weich. Die Länge wird akzentuiert von Frische und Schmackhaftigkeit, die den Wein noch angenehmer machen.