Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI



Pian delle Vigne 2019

Classificazione
DOCG

Annata
2019

Clima
La primavera del 2019, contraddistinta nella prima parte da temperature sopra la media, ha preceduto un clima tendenzialmente fresco e asciutto nella seconda metà di stagione. Durante il mese di maggio, le frequenti precipitazioni hanno favorito un lieve rallentamento dell'accrescimento vegetativo, garantendo però l'ottimo accumulo di riserve idriche nel terreno. La stagione estiva, pur calda, non ha mai fatto registrare elevati picchi termici nella zona di Pian delle Vigne dove, al contrario, le precipitazioni ben distribuite e le ottime escursioni termiche tra il giorno e la notte hanno creato le condizioni ideali per una corretta maturazione del Sangiovese. La vendemmia è iniziata il 20 settembre e si è conclusa nella prima settimana di ottobre.

Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Vinificazione

All'arrivo in cantina le uve sono state diraspate e pigiate in modo soffice per poi essere trasferite in serbatoi di acciaio inox dove ha avuto luogo la fermentazione alcolica. La macerazione è decorsa mediamente in dodici giorni a una temperatura di 28 °C. Dopo la fermentazione malolattica il vino è stato trasferito in botti di rovere di dimensioni comprese fra 30 ed 80 Hl dove ha iniziato il percorso di maturazione in legno. Dopo due anni Pian delle Vigne ha lasciato la botte grande per avviarsi verso il lungo affinamento in bottiglia.

Dati Storici

Tenuta Pian delle Vigne, situata a 6 km. a sud-ovest da Montalcino, prende il nome dall'omonima località sulla quale è presente una caratteristica stazione ferroviaria del XIX secolo. L'azienda è composta da 184 ettari, di cui 65 vitati esposti principalmente a sud-ovest ad un'altitudine di circa 130 metri s.l.m. Da sempre Pian delle Vigne ha perseguito la filosofia orientata verso la botte grande, capace di preservare la straordinaria integrità del frutto del Sangiovese e donare al Brunello la caratteristica vibrante eleganza. L'azienda è di proprietà della famiglia Antinori dal 1995, anno della prima vendemmia del Pian delle Vigne Brunello di Montalcino DOCG.

Note Degustative

Pian delle Vigne Brunello di Montalcino si presenta di un colore rosso rubino. Al naso fragranti sensazioni di ciliegia, amarena, arancia sanguinella si uniscono a sentori di violetta e leggere sfumature balsamiche e di vaniglia per comporre un bouquet complesso. Al palato è fresco, sapido, con tannini eleganti e setosi. Il retrogusto, lungo e persistente, è contraddistinto da note fruttate di agrumi e delicati aromi speziati e vanigliati.