



Pian delle Vigne 2008

Classificazione

Brunello Di Montalcino DOCG

Annata

2008

Clima

Un inverno mite e tendenzialmente asciutto, è stato seguito da una primavera caratterizzata da piogge frequenti e sbalzi termici che hanno rallentato la crescita delle piante. I mesi di giugno e luglio, per contro, sono stati molto caldi e solo in agosto si sono avute alcune piogge che hanno aiutato le piante a progredire regolarmente nel loro processo vegeto-produttivo. Durante il mese di settembre, caratterizzato da giornate calde e soleggiate e buone escursioni termiche tra il giorno e la notte, si è svolta la raccolta delle uve Sangiovese, in condizioni di perfetta maturazione.



Vinificazione

Un'accurata selezione delle migliori uve destinate a Brunello, effettuata intorno alla metà di luglio (la "selezione verde") e l'altra poco prima della vendemmia, ha permesso di portare in cantina solo grappoli sani e perfettamente maturi. Dopo la diraspatura e la pigiatura, le uve sono state trasferite in acciaio dove hanno iniziato la fermentazione alcolica, durata circa 3 settimane, a temperatura controllata inferiore ai 28° C. Il vino così ottenuto ha svolto la fermentazione malolattica ed iniziato il suo periodo di affinamento in botti di rovere dalla capacità variabile tra i 30 e gli 80 hl. Dopo oltre due anni di affinamento, il vino è stato imbottigliato a marzo 2012.

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

Il vino si presenta di colore rosso rubino brillante con riflessi granati. L'impatto olfattivo è complesso ed intenso, la speziatura e le note balsamiche si uniscono a sentori fruttati di lampone, ciliegia e prugna matura insieme a note di foglia di tabacco e cuoio. Al palato è avvolgente con tannini setosi e una intensa progressione gustativa che esalta le caratteristiche varietali e di eleganza dei grandi Sangiovese.



Premi all'Annata

Wine Spectator
91/100
USA

Wine Enthusiast
92/100
USA

James Suckling
92/100
USA

Falstaff
91/100
Austria