



Pian delle Vigne 2009

Classificazione

Brunello Di Montalcino DOCG

Annata

2009

Clima

I primi mesi dell'anno si sono contraddistinti per le piogge che hanno portato ad un elevato accumulo di riserve idriche nel terreno. Di conseguenza lo sviluppo vegetativo del Sangiovese è stato importante e costante per tutta la fase primaverile, permettendo di ottenere un abbondante apparato fogliare. Nel periodo estivo, il clima è stato prevalentemente asciutto e caldo, le riserve idriche accumulate in precedenza hanno permesso alle piante di reagire al meglio e di completare la maturazione delle uve.



Vinificazione

Un'accurata selezione delle migliori uve, effettuata sia alla fine del mese di luglio durante la cosiddetta "selezione verde" sia poco prima della vendemmia, ha permesso di lasciare sulla piante per una perfetta maturazione solo i grappoli migliori. Le uve diraspate e pigiate sono state trasferite in serbatoi di acciaio dove hanno iniziato la fermentazione alcolica, durata 15 giorni a temperatura controllata inferiore ai 27° C. Il vino così ottenuto ha svolto la fermentazione malolattica ed ha iniziato il suo periodo di maturazione in botti di rovere dalla capacità variabile tra i 30 e gli 80 hl. Dopo oltre due anni, il vino è stato imbottigliato nella seconda metà del gennaio 2013.

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 Pian delle Vigne 2009 presenta un colore rosso rubino intenso con riflessi granati, al naso si percepiscono intense note floreali (viola) e di frutta (prugna e mora) che risultano ben integrate agli aromi provenienti dal legno. Una leggera speziatura e note di cioccolato si fondono nel finale a note di cuoio, foglia di tabacco e note balsamiche. Al palato ha un impatto elegante: è avvolgente con tannini setosi e morbidi, ha un sapore marcato che allunga la persistenza del gusto mettendo in evidenza la spina acidica e l'elevata mineralità. Grazie alle sue caratteristiche marcate, lascia presagire una importante longevità e potenzialità di espressione nel tempo.



Premi all'Annata

James Suckling
94/100
USA

Wine Enthusiast
92/100
USA