



Pian delle Vigne 2018

Classificazione

Brunello Di Montalcino DOCG

Annata

2018

Clima

L'inverno e la primavera 2018 sono stati caratterizzati da temperature leggermente al di sotto della media e frequenti precipitazioni. Queste condizioni climatiche hanno garantito l'accumulo di ottime riserve idriche nel terreno, favorendo un germogliamento regolare e un'ottima allegagione. Le defogliature effettuate nel mese di giugno e i diradamenti delle uve tra fine luglio e i primi di agosto hanno garantito un ottimo equilibrio vegetativo e l'ottimale maturazione delle uve. La vendemmia, leggermente posticipata rispetto alla media storica, è iniziata il 21 settembre per terminare i primi giorni di ottobre con acini sani e fragranti.



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 è complesso, sentori balsamici di mentolo e chiodi di garofano si uniscono a sensazioni fruttate di ciliegia, prugna, dattero e a note speziate di cannella. Al palato l’ingresso è suadente, setoso, caratterizzato da tannini dolci e sostenuto da un’ottima freschezza. Lungo il retrogusto contraddistinto da aromi di vaniglia e da note di violetta, quest’ultime tipiche del Sangiovese.