



Pian delle Vigne 2020

Classificazione

Brunello Di Montalcino DOCC

Annata

2020

Clima

La stagione invernale 2020 è iniziata con un clima tendenzialmente asciutto durante i mesi di gennaio e febbraio. A partire dal germogliamento, avvenuto negli ultimi giorni di marzo, fino alla fine di luglio, il clima è stato regolare, con giornate soleggiate e sporadici eventi piovosi che hanno garantito il corretto ripristino delle riserve idriche nel suolo. L'estate, in particolare il mese di agosto, è stata caratterizzata da un innalzamento delle temperature, ma senza particolari picchi di calore; le ottime escursioni termiche fra giorno e notte hanno consentito di donare il giusto ristoro alle viti e di avviare al meglio il processo di maturazione delle uve. La raccolta è iniziata subito dopo la metà di settembre per terminare nell'ultima settimana del mese.



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 e 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 2020 si presenta con un colore rosso rubino. Al naso fragranti e fresche note agrumate di arancia sanguinella e prugna si uniscono a sensazioni balsamiche e vanigliate. Al palato è fine, vibrante, contraddistinto da tannini saporiti sostenuti da un'ottima freschezza. Lungo e persistente il finale, caratterizzato da aromi fruttati, speziati e di vaniglia.