



Pian delle Vigne 2004

Classificazione

DOCG

Annata

2004

Clima

L'autunno del 2003 è stato contrassegnato da notevoli precipitazioni che hanno consentito un reintegro delle falde sotterranee messe a dura prova dall'estrema siccità estiva. Durante l'inverno le temperature rigide, con precipitazioni consistenti e ripetute, hanno comportato un ritardo nella ripresa vegetativa primaverile delle piante di circa 10gg rispetto agli anni precedenti. Le condizioni climatiche regolari della primavera, seguite un ottimo periodo estivo per quanto riguarda le temperature hanno permesso una buona maturazione delle uve. La raccolta è iniziata il 20 settembre e si conclusa il 14 Ottobre.



Vinificazione

Dopo un'accurata selezione delle uve avventa una prima volta a metà luglio (selezione verde) ed una seconda nelle fasi precedenti la vendemmia, che hanno permesso di portare in cantina per la produzione del Pian delle Vigne solo i grappoli migliori, le uve sono state diraspate e pigiate in maniera soffice. La macerazione è avvenuta in serbatoi di acciaio inox da 125 ettolitri per un periodo compreso fra i 12 e i 20 giorni. Durante questa fase il vino ha completato la fermentazione alcolica ad una temperatura non superiore ai 27°C. Il vino è stato subito messo in botti di rovere di capacità variabile fra i 30 ed i 80 ettolitri e, dopo aver svolto la fermentazione malolattica, è stato affinato per oltre due anni. Durante l'estate 2008 si è proceduto all'imbottigliamento.

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

Colore rosso rubino tendente al granato. Sensazione olfattiva ampia e complessa con note di spezie, ciliegia, mora, lievi note di tabacco e piacevoli sentori di cioccolato. Al palato si offre particolarmente ampio e voluminoso con dolcezza profonda, tannini decisi ma rotondi ed eleganti, il finale è lungo e persistente.



Premi all'Annata

Wine Enthusiast

90/100

USA