Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Pian delle Vigne 2007

Classificazione
DOCG

Annata
2007

Clima
Un inverno mite, caratterizzato da temperature quasi sempre al di sopra dello zero termico, e una primavera altrettanto favorevole e poco piovosa hanno portato ad una precoce ripresa vegetativa della vite. La crescita dei germogli è stata favorita da giornate calde, cadenzate da piogge regolari, le importanti escursioni termiche tra il giorno e la notte durante il mese di agosto, hanno consentito l'ottimale maturazione dei grappoli. Le giornate calde e soleggiate del mese di settembre hanno permesso di raccogliere le uve Sangiovese, in condizioni di perfetta maturazione.

Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Vinificazione

Un'accurata selezione delle migliori uve destinate a Brunello, effettuata intorno alla metà di luglio (la cosiddetta "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 dell'acino, 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 nella primavera 2011.

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

Di un colore rosso rubino intenso, con riflessi granati, il Brunello Pian delle Vigne 2007 ha un profumo di frutta rossa e spezie al quale si legano armoniose note di tabacco e cioccolato. Al palato risulta essere un vino equilibrato e di grande impatto. La sua vivace mineralità fa da supporto a tannini vibranti che accompagnano con eleganza tutta la degustazione.

Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Premi all'Annata

James Suckling
92/100
USA