Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Pian delle Vigne 2015

Classificazione
Brunello Di Montalcino DOCG

Annata
2015

Clima
La 2015 sarà ricordata come una grande annata a Montalcino. Le precipitazioni invernali e primaverili, capaci di garantire l'accumulo di buone riserve idriche nel terreno, si sono alternate a giornate soleggiate e ventilate che hanno permesso una rapida ed omogenea crescita dei grappoli nei mesi di maggio e giugno. Un'estate tendenzialmente calda ha favorito il regolare sviluppo delle uve. Il vento di tramontana ed il clima temperato del mese di settembre hanno consentito di concludere in maniera ottimale la maturazione. La vendemmia è iniziata il 21 settembre per concludersi il 7 ottobre.

Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

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 in circa quindici giorni ad 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 oltre due anni il 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 2015 si presenta di un colore rosso rubino intenso. Al naso è complesso, di impatto, caratterizzato da note di frutta rossa matura e di viola accompagnate da sensazioni di fiori secchi, polvere di cacao, ciliegia sotto spirito e spezie come origano e maggiorana. Al palato è elegante, ricco e complesso, con tannini morbidi e succulenti. La freschezza di certe sensazioni percepite al naso si ritrova anche durante l'assaggio.

Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Premi all'Annata

James Suckling
94/100

Wine Enthusiast
94/100

Galloni
94/100

Falstaff
96/100