Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Pian delle Vigne 2021

Classificazione
Brunello Di Montalcino DOCG

Annata
2021

Clima
L'annata 2021 è stata caratterizzata da un inverno generalmente mite, contraddistinto da temperature raramente al di sotto dello zero e con scarsi fenomeni piovosi intensificati solo verso la fine della stagione. La potatura è avvenuta tardivamente, rallentando il germogliamento, così da ridurre i danni provocati dall'abbassamento delle temperature del 7 aprile. I mesi estivi sono stati tendenzialmente caldi e asciutti mentre le leggere piogge di fine agosto hanno abbassato le temperature favorendo una lenta e ottimale maturazione. La vendemmia, avvenuta tra metà e fine settembre, è stata caratterizzata da uve sane e fragranti.

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 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 2021 si presenta di un colore rosso rubino. Al naso esprime piacevoli e delicati sentori di nespola e fiori gialli accompagnati da fresche sensazioni di arancia sanguinella; completano il bouquet note balsamiche di mentolo e tabacco. Al palato è elegante, fresco, morbido e contraddistinto da aromi di frutta rossa. I tannini saporiti e fini conducono a finale lungo e persistente, ricco di aromi speziati.