Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

no image

Clima

L'inverno che ha preceduto quest'annata è stato caratterizzato da temperature medie piuttosto basse, ciò ha determinato un leggero ritardo della ripresa vegetativa rispetto alla media degli ultimi anni. Il buon clima delle prime fasi primaverili e le precipitazioni hanno compensato questo ritardo e favorito lo sviluppo della vite. In agosto si sono ripresentate precipitazioni che hanno interrotto la calura dell'estate. Le ottime condizioni climatiche di settembre, con regolari escursioni termiche hanno favorito una perfetta maturazione delle uve, permettendo una vendemmia molto favorevole Alla raccolta le uve si presentavano sane, perfettamente mature e con ottime potenzialità. Le operazioni di vendemmia sono iniziate il 25 settembre per concludersi il 9 ottobre.

Vinificazione

La selezione delle uve è stata fatta in due fasi: la prima a metà luglio (detta "selezione verde") e la seconda è stata fatta poco prima del momento della vendemmia, permettendo così di portare in cantina solo i grappoli migliori. Successivamente le uve sono state diraspate e pigiate in maniera soffice. La macerazione è avvenuta in appositi serbatoi da 125 ettolitri per un periodo compreso fra i 15 e i 21 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 la primavera 2010 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.

Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Note Degustative

Il vino si presenta di colore rosso rubino molto intenso, con leggeri riflessi granati. Ha un profumo ampio e complesso, con note speziate, di frutti rossi e lievi note di tabacco e cacao. Al palato è ampio, voluminoso ed equilibrato, il finale è lungo e persistente.

Premi all'Annata

Antonio Galloni 92/100 USA **Wine Advocate** 92/100 USA **Wine Spectator** 93/100 USA