Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

no image

Clima

L'annata 2010 è stata caratterizzata dalle piogge tra la fine dell'inverno e la primavera; questa condizione, abbinata a temperature primaverili al di sotto della media, ha causato un leggero ritardo nel germogliamento e una leggera riduzione della produzione. L'estate è stata contrassegnata da situazioni di tempo bello e stabile, con alcune piogge nel mese di agosto, che hanno mitigato il clima. Dall'invaiatura alla maturazione le condizioni meteorologiche sono state molto positive, consentendo uno sviluppo armonico, con una piena sincronia fra maturazione fenolica e zuccherina. La vendemmia è iniziata il 22 di settembre e si è svolta con un clima particolarmente favorevole.

Vinificazione

Dopo accurate selezioni eseguite in vigneto, sia nel mese di luglio sia poco prima della vendemmia, i migliori grappoli sono stati lasciati arrivare a piena maturazione sulle piante. Le uve, diraspate e pigiate in modo soffice, sono state trasferite in serbatoi di acciaio, dove sono rimaste in macerazione per circa venti giorni, a temperature non superiori ai 28 °C. Il vino ottenuto ha svolto la fermentazione malolattica ed ha iniziato il suo periodo di maturazione in botti di rovere di dimensioni comprese fra 30 e 80 Hl. Dopo oltre due anni di affinamento, il vino è stato imbottigliato a maggio 2013.

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

Di un colore rubino luminoso e profondo, il Pian delle Vigne 2010 è caratterizzato da una complessa intensità olfattiva; emergono sentori floreali accompagnati da fresche note fruttate di marasca, lampone e agrume. Si avvertono, poi, sentori di cioccolato, foglia di tabacco tostato, radice di liquerizia e, sul finale, predominano la prugna e le note balsamiche. Armonioso e avvolgente, esprime una sensazione di corpo pieno e di sapore intenso. Elegante, con una nobile trama tannica e una spiccata vena minerale, lascia presagire buone potenzialità espressive nel tempo.

Premi all'Annata

Wine Enthusiast 91/100 USA **James Suckling** 96/100 USA **Wine Advocate** 93/100 USA **Wine Spectator** 93/100 USA **Antonio Galloni** 92/100 USA **I vini di Veronelli** Super Tre stelle Italia **I vini dell'Espresso** 16/20 Italia **Vini Buoni d'Italia** 4 stelle Italia