Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

no image

# Clima

Un inizio di primavera particolarmente caldo ha permesso uno sviluppo vegetativo della vite molto precoce. Già agli inizi di aprile le viti hanno germogliato e i mesi primaverili di maggio e giugno sono stati contraddistinti da piogge e clima caldo e soleggiato. Questo ha permesso che le successive fasi di evoluzione della vite anticipassero fino al mese di luglio. Con il mese di agosto – particolarmente nella seconda metà – c'è stato un deciso rialzo termico, che ha portato a maturazioni veloci e alte gradazioni zuccherine. La raccolta è avvenuta in un periodo molto lungo tra la metà di settembre e la prima decade di ottobre.

## Vinificazione

Dopo accurate selezioni eseguite in vigneto e in cantina, le uve sono state diraspate e pigiate in modo soffice e trasferite in serbatoi di acciaio; lì hanno svolto la fermentazione alcolica e sono rimaste complessivamente in macerazione per circa tre settimane a temperature intorno 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 ad aprile 2014.

## 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

Dal colore rosso rubino brillante con sfumature granate. L'impatto olfattivo è complesso e caldo, emergono speziatura e note balsamiche unite a sentori fruttati di lampone, ciliegia e prugna matura. In bocca è sapido con tannini setosi ed eleganti, il suo carattere è quello dei grandi Sangiovese importanti e piacevoli.

## Premi all'Annata

**James Suckling** 94/100 USA **Antonio Galloni** 88/100 USA **Wine Spectator** 88/100 USA