Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

no image

Clima

L'annata 2012 è stata caratterizzata da un autunno equilibrato, seguito da un inverno freddo e una primavera mite. La stagione estiva ha inizialmente presentato temperature calde che hanno consentito una regolare maturazione dei grappoli. Di contro la fine di Agosto è stata caratterizzata da cali di temperatura e marcate escursioni termiche che hanno contribuito a sviluppare aromi intensi e freschezza. La raccolta è avvenuta tra la terza settimana di settembre e la prima di ottobre con clima mite e giornate asciutte.

Vinificazione

Dopo accurate selezioni eseguite in vigneto e in cantina, le uve sono state diraspate e pigiate in modo soffice e trasferite in serbatoi; 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 2015.

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. Al naso è espresso da note fruttate e floreali ben integrate da sentori speziati e balsamici che contribuiscono a conferire freschezza e complessità. Al palato presenta un ingresso cremoso con tannini morbidi e setosi, un vino rotondo e avvolgente di ottima persistenza e piacevolezza.

Premi all'Annata

James Suckling 94/100 USA **Wine Enthusiast** 93/100 USA