Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

no image

Clima

L'annata 2017 sarà ricordata per il clima tendenzialmente caldo e asciutto, sia durante l'inverno che durante la primavera e l'estate. Queste condizioni climatiche hanno favorito un germogliamento precoce, limitato lo sviluppo vegetativo della vite e ridotto la dimensione dei grappoli, i quali al momento della vendemmia si trovavano perfettamente integri e sani. La gestione agronomica e le frequenti lavorazioni del suolo hanno permesso di ottenere il massimo dalle lievi riserve idriche presenti nei terreni, mettendole a disposizione delle piante. Le piogge di inizio settembre hanno leggermente abbassato le temperature e garantito un benefico ristoro per la vite, favorendo una conclusione della maturazione discretamente equilibrata e regolare. La vendemmia è cominciata a inizio settembre ed è terminata il 26 dello stesso mese, in leggero anticipo rispetto alla media storica.

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 ed 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.

Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Note Degustative

Pian delle Vigne Brunello di Montalcino si presenta di un colore rosso rubino intenso. Al naso è complesso, caratterizzato da note di frutta rossa matura e piccoli sentori di prugna e dattero; completano il bouquet sensazioni di erbe mediterranee con richiami floreali alla viola e un leggero sentore piccante di zenzero e di cioccolato al peperoncino. Al palato l'ingresso è morbido e setoso. Il vino mostra equilibrio, armonia e gradevolezza, con una piacevole freschezza capace di donare persistenza e sapidità. Note di liquirizia e cacao, insieme a frutti rossi maturi, profilano il retrogusto.