Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

no image

Clima

L'annata 2016 è stata caratterizzata da un inverno tendenzialmente poco piovoso e da una primavera mite. Queste condizioni climatiche hanno favorito un leggero anticipo del germogliamento e della fioritura, recuperato a partire dall'allegagione, avvenuta regolarmente. L'estate, tendenzialmente più fresca rispetto all'annata 2015, è stata contraddistinta da temperature al di sopra della media stagionale, in particolar modo durante luglio e agosto. Le lievi precipitazioni durante il mese di settembre e il conseguente abbassamento delle temperature, hanno consentito alle uve di completare la loro maturazione in maniera ottimale, esaltando la freschezza del Sangiovese e conferendo al vino tannini morbidi ed equilibrati. La raccolta per il Brunello di Montalcino è avvenuta alla fine del mese di settembre.

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 in circa quindici 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

Il vino si presenta di un colore rosso rubino intenso. Al naso è complesso, con note di frutta rossa matura, che ricordano la ciliegia, ben in armonia con i sentori floreali. Completano il bouquet sensazioni di cioccolato, di tabacco, di chiodo di garofano e di erbe sia aromatiche che balsamiche. Un'Annata, la 2016, capace di esprimere grande finezza ed eleganza e di donare al vino una buona freschezza accompagnata da tannini soffici e un'ottima lunghezza gustativa. Tornano sul finale piacevoli note di spezie e di tabacco.