



no image

Clima

L'inverno è stato caratterizzato da temperature miti e da precipitazioni frequenti. La stagione vegetativa, iniziata con un leggero anticipo, è stata contraddistinta da una primavera influenzata da un clima fresco. Le piogge estive e le temperature al di sotto della media hanno comportato un leggero ritardo nella maturazione, recuperato successivamente nelle prime due settimane di settembre. Il miglioramento climatico durante la vendemmia e l'attenta selezione manuale dei grappoli hanno fatto sì che in cantina arrivassero solo uve sane e di ottima qualità.

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 ha avuto una durata media di quindici giorni, a temperatura di 28 °C circa. Considerate le caratteristiche dell'annata, si è voluto esaltare la freschezza del frutto, la morbidezza dei tannini e l'equilibrio complessivo. Il vino è stato trasferito in botti di rovere, di dimensioni comprese fra 30 ed 80 Hl, dove ha avuto luogo la fermentazione malolattica ed ha iniziato il percorso di maturazione in legno. Dopo oltre due anni il 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.



Note Degustative

Il vino si presenta di un colore rosso rubino brillante. Al naso è caratterizzato da note di frutti rossi uniti a sentori di tabacco e spezie come vaniglia, cannella, chiodi di garofano e cardamomo. Al palato spicca per equilibrio e finezza; i tannini morbidi e setosi, caratteristici di questa annata, sono sostenuti da un'ottima freschezza, capace di donare eleganza e grazia gustativa.