Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

no image

# Clima

L'inverno 2013, in particolare il mese di febbraio, è stato caratterizzato da temperature più rigide rispetto alle precedenti annate. Un'estate con temperature nelle medie stagionali ed un'ottima ventilazione, preceduta da una primavera con frequenti precipitazioni, ha favorito la lenta e costante maturazione delle uve. Una leggera defogliatura, effettuata circa venti giorni prima della raccolta, ha garantito il raggiungimento dell'ottimale maturazione delle uve. La vendemmia, iniziata leggermente in ritardo, si è svolta a partire dai primi giorni di ottobre.

## Vinificazione

L'attenta ed accurata scelta dei grappoli, effettuata sia in vigna che in cantina, ha garantito l'arrivo di uve perfettamente integre e capaci di esprimere il carattere unico di un terroir come quello di Montalcino. Dopo un'accurata diraspatura le uve sono state delicatamente pigiate e trasferite in serbatoi di acciaio dove hanno svolto la fermentazione. Il vino è rimasto a contatto con le proprie bucce per circa tre settimane ad una temperatura controllata di circa 28°. Una volta in botti di rovere, di dimensioni comprese fra 30 ed 80 Hl, ha svolto la fermentazione malolattica ed iniziato il percorso di maturazione in legno. Dopo circa due anni il vino ha lasciato la botte grande per avviarsi verso l'affinamento in bottiglia nel mese di maggio 2016.

## 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 2013 si presenta di un colore rosso rubino brillante. Al naso è delicato e complesso, spiccano le note di frutta matura, ciliegia e prugna, in perfetta armonia con quelle di frutta secca, candita e spezie. Al palato è avvolgente, con tannini morbidi ed un buona vibrazione acidica che ne esalta i profumi donando un'intensa persistenza e piacevolezza. Nel finale affiorano sentori di tabacco, cioccolato amaro e frutti di bosco. Un vino estremamente elegante, fine e con un buona sapidità.

## Premi all'Annata

**Wine Advocate** 92/100 USA **Wine Spectator** 93/100 USA