



## Rosso di Montalcino 2023

### Classificazione

Rosso Di Montalcino DOC

### Annata

2023

### Clima

L'annata 2023 è stata piovosa nella prima parte della stagione, in particolare nei mesi di aprile e maggio, mentre l'estate è stata tendenzialmente calda e asciutta. Queste condizioni climatiche hanno favorito un germogliamento regolare, un accrescimento dei germogli rapido e fioritura e conseguente allegagione generalmente in linea con le precedenti stagioni. Nella fase di maturazione le ottime escursioni termiche tra il giorno e la notte hanno favorito il corretto sviluppo delle uve. La vendemmia per il Pian delle Vigne Rosso di Montalcino è iniziata l'11 settembre, una raccolta contraddistinta da uve sane e fragranti.



## Vinificazione

All'arrivo in cantina le uve sono state diraspate, pigiate in modo soffice e trasferite in serbatoi di acciaio inox dove ha avuto luogo la fermentazione alcolica a una temperatura di 26 °C, decorsa in circa 8-10 giorni. Al termine della fermentazione malolattica, il vino ha iniziato il suo periodo di affinamento della durata di circa 10 mesi, ed è stato imbottigliato il 22 luglio 2024

## Dati storici

Tenuta Pian delle Vigne, situata a 6 km. a sud-ovest da Montalcino, prende il nome da una caratteristica stazione ferroviaria del XIX secolo presente nel suo terreno. L'azienda è composta da 184 ettari, di cui 83 vitati esposti principalmente a sud-ovest ad un'altitudine di circa 130 metri s.l.m. Pian delle Vigne rappresenta l'interpretazione personale e profonda dei Marchesi Antinori di un vino prestigioso e tradizionale come il Brunello. L'azienda è di proprietà della famiglia Antinori dal 1995, anno della prima vendemmia del Brunello Pian delle Vigne. Il Rosso di Montalcino di Pian delle Vigne esalta la piacevole fragranza del Sangiovese in purezza, storica varietà di Montalcino. I vigneti situati su terreni calcarei-argillosi danno vita ad un vino fresco, minerale e dalla grande bevibilità.

## Note degustative

Pian delle Vigne Rosso di Montalcino DOC si presenta con un colore rosso rubino. Al naso freschi sentori di frutti rossi, come amarena, si uniscono alle tipiche sensazioni del Sangiovese di arancia sanguinella e ad aromi delicati di speziatura. Al palato è vibrante, morbido e con tannini setosi. Le note di fragola e arancia sanguinella accompagnano un finale lungo e persistente.