Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI



Rosso di Montalcino 2024

Classificazione
Rosso Di Montalcino DOC

Annata
2024

Clima
L'annata 2024 è stata caratterizzata da un inverno mite e piovoso condizioni ideali per il germogliamento, avvenuto in anticipo di circa 10 giorni rispetto allo storico. La primavera è proseguita con frequenti precipitazioni e temperature leggermente inferiori alla media, favorendo una fioritura lenta e regolare. I mesi di luglio e agosto sono stati generalmente caldi e asciutti, permettendo una corretta formazione e sviluppo del frutto, mentre le giornate soleggiate e le ottime escursioni termiche tra il giorno e la notte di settembre hanno garantito l'ottenimento di un'ottimale maturazione. La raccolta è stata effettuata a partire dal 18 di settembre.

Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

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 28 °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 14 luglio 2025.

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 si presenta di un colore rosso rubino. Al naso è fresco e delicato: le tipiche note di arancia Sanguinella, caratteristiche della varietà, si uniscono a sensazioni di fiori bianchi che ricordano il gelsomino. Al palato è succoso, aggraziato, e caratterizzato da tannini saporiti e vellutati.che accompagnano ad un finale lungo e caratterizzato nel retrogusto da sensazioni di frutta rossa e agrumi, come di pompelmo.