



## Rosso di Montalcino 2015

### Classificazione

DOC

### Annata

2015

### Clima

Il clima dell'annata 2015 è stato caratterizzato da un inverno ricco di precipitazioni che hanno consentito l'accumulo di buone riserve idriche nel terreno, in vista di una primavera mite e un'estate calda. La raccolta si è svolta in condizioni climatiche ottimali; il vento di tramontana e il clima temperato hanno consentito di ottenere una buona maturazione delle uve e spessori importanti delle bucce, consentendo di avere vini particolarmente ricchi di profumi e corpo.



## Vinificazione

Le uve sono state diraspate, pigiate in modo soffice e trasferite in serbatoi di acciaio inox dove si è svolta la fermentazione alcolica ad una temperatura intorno ai 25° C, in modo da preservare la componente aromatica con tempi di macerazione di circa 8-10 giorni. Al termine della fermentazione malolattica, il vino è stato trasferito in grandi botti di legno, dove ha iniziato il suo periodo di affinamento durato circa 12 mesi.

## 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 65 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 della 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

Dal colore rosso rubino brillante, presenta un profumo fruttato ricco di note di ciliegia e lampone ben integrate da delicati sentori di legno. Al palato il vino è avvolgente, con tannini morbidi e setosi, energetico e persistente.