Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Rosso di Montalcino 2019

Classificazione
DOC

Annata
2019

Clima
La primavera del 2019, contraddistinta nella prima parte da temperature sopra la media, ha lasciato spazio a un clima tendenzialmente fresco e asciutto nella seconda metà di stagione. Durante il mese di maggio, le frequenti precipitazioni hanno favorito un lieve rallentamento dell'accrescimento vegetativo, garantendo però l'ottimo accumulo di riserve idriche nel terreno. La stagione estiva, ricordata da molti come una delle più calde nella zona di Montalcino, non ha mai fatto registrare elevati picchi termici nella zona di Pian delle Vigne dove, al contrario, le precipitazioni ben distribuite e le ottime escursioni termiche tra il giorno e la notte hanno creato le condizioni ideali per una corretta maturazione del Sangiovese. La vendemmia, leggermente posticipata rispetto alla media storica, è iniziata nella seconda metà di settembre con uve sane e fragranti.

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 25 °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 8 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

Il vino si presenta di un colore rosso rubino vivace. Al naso si esprime con piacevoli sentori di frutta rossa, come ciliegia e amarena, con piccole note floreali di viola e lavanda. Al palato è fresco, fine e saporito, con tannini morbidi e avvolgenti; colpisce per la succulenza del frutto e per la persistenza gustativa. Ottima la piacevolezza di beva.