



no image

Clima

L'inverno è stato caratterizzato da temperature miti e da piogge frequenti. La stagione vegetativa è iniziata con un leggero anticipo e la primavera è proseguita con temperature fresche. Le frequenti piogge estive e le temperature sotto la media hanno comportato un leggero ritardo nella maturazione delle uve, recuperato poi nelle prime due settimane di settembre. Grazie a questo miglioramento stagionale e all'attenta selezione manuale dei grappoli, in cantina sono arrivate uve sane e di ottima qualità.

Vinificazione

Le uve sono state pigiate in modo soffice e gestite in serbatoio durante la fase di vinificazione a temperature intorno ai 25 °C in modo da preservare la parte aromatica, con tempi di macerazione di 8-10 giorni. Dopo la fermentazione alcolica e quella malolattica, il vino è rimasto ad affinare per 12 mesi in grandi botti di legno.

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.

Premi all'Annata

Wine Spectator 86/100 2016 - USA