Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

no image

Clima

La fine dell'inverno, soprattutto il mese di febbraio, ha registrato temperature leggermente più rigide degli anni precedenti; la primavera, caratterizzata da numerose precipitazioni, ha lasciato spazio ad una bella estate con temperature miti e ottima ventilazione consentendo una maturazione lenta e costante. Circa venti giorni prima della raccolta, le piante sono state leggermente defogliate per esporre i grappoli al sole al fine di poter ottenere la piena maturità delle uve. La vendemmia, leggermente ritardata nei tempi, si è svolta tra gli ultimi giorni di settembre ed i primi di ottobre, esaltando i profumi, l'eleganza dei tannini e mantenendo una fresca vena acidica.

Vinificazione

Le caratteristiche proprie del suolo di questi vigneti portano all'ottenimento di sensazioni mature e allo stesso tempo fresche e sapide. Le uve pigiate in modo soffice vengono 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 affina 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 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.

Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Note degustative

Di colore rosso rubino brillante, esprime al naso note di frutta matura, confettura di mele cotogne e prugne miste a note floreali tipiche del Sangiovese e note tostate derivanti dalla maturazione in legno. Al palato si presenta in tutta la sua piacevolezza, morbido, con tannini vivi ma setosi. La sua freschezza e vivacità di gusto sono esaltate da un retrogusto minerale e sapido, che esalta anche in bocca i sentori presenti al naso di frutta matura.

Premi all'Annata

I vini di Veronelli Trifoglio rosso 2015 - ITALIA **Vini Buoni D'Italia** 4 stelle 2015 - ITALIA **James Suckling** 86/100 2015 - USA