



no image

Clima

L'annata 2021 è stata caratterizzata da un inverno generalmente mite, contraddistinto da temperature raramente al di sotto dello zero con scarsi fenomeni piovosi intensificati solo verso la fine della stagione. La potatura è avvenuta tardivamente, così da rallentare il germogliamento, impedendo all'eccezionale calo termico registrato ad aprile di produrre danni sui germogli. I mesi estivi sono stati tendenzialmente caldi e asciutti mentre le piogge di fine agosto hanno abbassato le temperature permettendo una lenta e ottimale maturazione. La vendemmia, avvenuta a metà settembre, è stata caratterizzata da uve sane e fragranti.

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 10 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 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 DOC si presenta con un colore rosso rubino. Al naso esprime note di agrumi e frutta fresca rossa come ciliegie e fragole alternate a piacevoli sensazioni di lavanda e tabacco. Al palato è fresco e fruttato, con tannini vibranti che accompagnano un finale lungo e sapido; chiude con un retrogusto floreale.