Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

no image

Clima

L'inverno e la primavera 2018 sono stati caratterizzati da temperature leggermente al di sotto della media e frequenti precipitazioni. Queste condizioni climatiche hanno garantito l'accumulo di ottime riserve idriche nel terreno, favorendo un germogliamento regolare ed un'ottima allegagione. Le defogliature effettuate nel mese di giugno ed i diradamenti puntuali dei primi di agosto hanno garantito un ottimo equilibrio vegetativo ed una perfetta maturazione delle uve. La vendemmia, leggermente posticipata rispetto alla media storica, è iniziata dopo la metà di settembre con 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 ad una temperatura di circa 25 °C, decorsa in 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 di circa 7 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.

Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Note degustative

Il Pian delle Vigne Rosso di Montalcino si presenta di un colore rosso rubino vivace. Al naso spiccano le note di frutta rossa matura come susina e ribes rosso, sostenute da piacevoli sensazioni di rosa canina e di erbe mediterranee come salvia ed origano. Al palato è vivace, fresco, con tannini setosi. Colpisce per la sensazione di frutta rossa polposa capace di donare pienezza e persistenza alla beva. In generale, nella sua gioventù, il vino risulta piuttosto complesso al naso ed al palato, con una gradevolezza di beva caratterizzata da morbidezza, freschezza e sapidità.

Premi all'Annata

Galloni 91/100 **Falstaff** 90/100 USA **Wine Enthusiast** 90/100 USA **Wine Spectator** 90/100 USA