



no image

Clima

L'annata 2016 è stata caratterizzata da un inverno tendenzialmente poco piovoso e da una primavera mite. Queste condizioni climatiche hanno favorito un leggero anticipo del germogliamento e della fioritura, recuperato a partire dall'allegagione, avvenuta regolarmente. L'estate è stata contraddistinta da temperature al di sopra della media stagionale, in particolar modo durante luglio ed agosto. Le lievi precipitazioni durante il mese di settembre ed il conseguente abbassamento delle temperature, hanno consentito alle uve di completare la loro maturazione in maniera ottimale, conferendo al Sangiovese una sorprendente freschezza e tannini morbidi ed equilibrati. La raccolta del Sangiovese per il Rosso di Montalcino è avvenuta nella seconda metà del mese di settembre.

Vinificazione

All'arrivo in cantina le uve sono state diraspate, pigiate in modo soffice e trasferite in serbatoi di acciaio inox dove si è svolta la fermentazione alcolica ad una temperatura di circa 25 °C, in modo da preservarne la componente aromatica, con tempi di macerazione di 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 12 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

Di colore rosso rubino intenso, al naso spiccano le tipiche note di frutta rossa matura come marasca e lampone, con sentori di viola e rosa canina, sostenute da spezie ed erbe caratteristiche della macchia mediterranea. Al palato è fresco, vibrante, con tannini setosi e morbidi. Sul retrogusto note di frutta rossa matura, come ribes e lampone, si uniscono a lievi aromi balsamici per comporre un finale lungo e sapido.

Premi all'Annata

James Suckling 91/100 USA