



no image

Clima

Un autunno piovoso ed un inverno con temperature medie piuttosto basse hanno determinato un leggero ritardo della ripresa vegetativa rispetto alla media degli ultimi anni. Quasi a compensare questo ritardo, le buone condizioni metereologiche dei mesi primaverili hanno favorito lo sviluppo della vite. I mesi di giugno, luglio e agosto si sono rivelati “freschi”, caratterizzati da temperature medie non eccessive e con precipitazioni che si sono distribuite abbastanza regolarmente nei mesi estivi. Alla raccolta le uve si presentavano sane, perfettamente mature e con buone potenzialità. Le operazioni di vendemmia sono iniziate il 15 settembre per concludersi il 9 ottobre.

Vinificazione

La selezione delle uve è stata fatta in due fasi: la prima a metà luglio (detta “selezione verde”) e la seconda è stata fatta poco prima del momento della vendemmia, permettendo così di portare in cantina solo i grappoli migliori. Successivamente le uve sono state diraspate e pigiate in maniera soffice. La macerazione è avvenuta in appositi serbatoi da 125 ettolitri per un periodo compreso fra i 15 e i 21 giorni. Durante questa fase il vino ha completato la fermentazione alcolica ad una temperatura non superiore ai 27° C. Il vino è stato subito messo in botti di rovere di capacità variabile fra i 30 ed i 80 ettolitri e, dopo aver svolto la fermentazione malolattica, è stato affinato per oltre due anni. Durante l'estate 2009 si è proceduto all'imbottigliamento.

Dati Storici

Tenuta Pian delle Vigne, situata a 6 km. a sud-ovest da Montalcino, prende il nome dall'omonima località sulla quale è presente una caratteristica stazione ferroviaria del XIX secolo. 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. Da sempre Pian delle Vigne ha perseguito la filosofia orientata verso la botte grande, capace di preservare la straordinaria integrità del frutto del Sangiovese e donare al Brunello la caratteristica vibrante eleganza. L'azienda è di proprietà della famiglia Antinori dal 1995, anno della prima vendemmia del Pian delle Vigne Brunello di Montalcino DOCG.



Note Degustative

Il vino si presenta di colore rosso rubino molto intenso, con riflessi tendenti al granato. Ha un profumo ampio e complesso, con note speziate, di frutti rossi e lievi note di tabacco e cacao. Al palato risulta particolarmente ampio, voluminoso ed equilibrato con un finale lungo e persistente.

Premi all'Annata

Antonio Galloni 92/100 USA **Wine Advocate** - **Robert Parker** 92/100 USA **Wine Enthusiast** 91/100 USA **Wine Spectator** 90/100 USA