



Rosso di Montalcino 2012

Classificazione

DOC

Annata

2012

Clima

L'annata 2012 è stata caratterizzata da un inverno freddo e una primavera mite. Il caldo estivo ha permesso la regolare maturazione dei grappoli ed il mantenimento delle viti ad un buon equilibrio vegetativo. Alla fine di agosto si sono verificate escursioni termiche che hanno contribuito a sviluppare aromi intensi e freschezza. La raccolta è avvenuta nella terza settimana di settembre con un clima mite e giornate asciutte.



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 piuttosto basse 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 65 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 della 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

Il vino si presenta di colore rosso rubino trasparente e brillante. Al naso spiccano note di frutta rossa matura, floreali, note speziate e balsamiche che contribuiscono a dare freschezza e complessità al vino. La bocca è gradevole, con un ingresso cremoso e avvolgente, non eccessivamente muscolare; i tannini, pienamente maturi, sono vivi ma morbidi. La persistenza è accentuata dalla freschezza e dalla sapidità che, a loro volta, ne amplificano la piacevolezza.