



Rosso di Montalcino 2022

Classificazione

DOC

Annata

2022

Clima

Successivamente a un inverno generalmente povero di precipitazioni e caratterizzato dalla presenza di lunghi periodi di alta pressione, è seguita una primavera tendenzialmente mite. Le viti hanno germogliato con 10 giorni di ritardo rispetto alla media degli ultimi anni, per poi crescere con grande vigore grazie alle temperature sopra la media registrate fin da maggio. I mesi primaverili ed estivi sono stati generalmente asciutti, favorendo la crescita di uve perfettamente sane e caratterizzate da acini più piccoli rispetto al consueto. A partire da metà agosto alcune brevi piogge hanno permesso alle piante di accelerare i processi fisiologici rallentati a causa della siccità estiva. La vendemmia è avvenuta con alcuni giorni di anticipo rispetto alla media.



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 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

Pian delle Vigne Rosso di Montalcino DOC si presenta con un colore rosso rubino. Al naso piacevoli sensazioni di fragola e ciliegia si uniscono a delicate note agrumate di arancia sanguinella e aromi floreali; completano il complesso bouquet sensazioni balsamiche di eucalipto e sentori di tabacco. Al palato la piacevole freschezza è accompagnata da tannini setosi e da una spiccata sapidità. Lungo il retrogusto, contraddistinto da note di frutta rossa e di arancia sanguinella percepite al naso.