



no image

## Clima

La stagione invernale 2020 è iniziata con un clima tendenzialmente asciutto durante i mesi di gennaio e febbraio. A partire dal germogliamento, avvenuto negli ultimi giorni di marzo, fino alla fine di luglio, il clima è stato regolare, con giornate soleggiate e sporadici eventi piovosi che hanno garantito il corretto ripristino delle riserve idriche nel suolo. L'estate, in particolare il mese di agosto, è stata caratterizzata da un innalzamento delle temperature, ma senza particolari picchi di calore; le ottime escursioni termiche fra giorno e notte hanno consentito di donare il giusto ristoro alle viti e di avviare al meglio il processo di maturazione delle uve. La raccolta è iniziata subito dopo la metà di settembre per terminare in tempo prima delle piogge di ottobre.

## 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 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 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 di un colore rosso rubino vivace. Al naso note di piccoli frutti rossi, come ribes e lampone, si uniscono a sfumature floreali, di rosa canina e lavanda, e sensazioni di cedro candito. Al palato è fragrante, con tannini vivaci che accompagnano un finale lungo, vibrante e sapido.