ACQUISTATO IL .....

"Pian delle Vigne" Rosso di Montalcino DOC 2024 2024



Il fratellino che non delude

Montalcino è una collina magica. Un territorio incantato da cui provengono alcuni tra i vini italiani più amati al mondo. Ma se il nobile Brunello è un vino per le grandi occasioni, un buon Rosso di Montalcino, come questo Pian delle Vigne di Antinori, può rappresentare una valida alternativa. Sangiovese elegante e piacevole, non troppo intenso. Facile nella beva senza perdere il fascino che gli deriva da un territorio e da un blasone unici al mondo. Nel calice si presenta di un bel colore rosso rubino, non troppo carico, come è giusto che sia per passaporto e vitigno. Al naso dominano le note di frutta, rese più complesse da tocchi lievemente speziati. In bocca è ben strutturato, grazie anche a una giusta gradazione alcolica, e ben sostenuto da un tannino nobile ed elegante.

La Famiglia Antinori si dedica alla produzione vitivinicola da più di seicento anni. Da quando, nel 1385, Giovanni di Piero Antinori entrò a far parte dell'Arte Fiorentina dei Vinattieri. Da allora addirittura 26 generazioni della famiglia hanno guidato le sorti del gruppo che oggi è uno dei più conosciuti, e amati, a livello planetario. A capo della società è oggi il Marchese Piero Antinori, con il supporto delle tre figlie Albiera, Allegra e Alessia, tutte coinvolte in prima persona nelle attività aziendali. Alle storiche tenute toscane e umbre della famiglia, se ne sono aggiunte, con il tempo, diverse altre. Ovunque lo scopo della famiglia Antinori è quello di valorizzare al massimo il "terroir" locale, cercando di produrre vini affascinanti e memorabili. Non si possono dimenticare in questa ottica i grandi Supertuscan di famiglia, "Solaia" e "Tignanello", o i Chianti Classico che rappresentano un punto di riferimento qualitativo per tutti gli appassionati.

La Vigna

Terreno	Terreno tendenzialmente argilloso e calcareo, ricco di scheletro piccolo
Esposizione	Sud – Sud/Est, tra i 130 ed i 200m s.l.m.
Allevamento	Cordone speronato
Densità imp.	

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Toscana
Uve	Sangiovese
Gradazione	14% vol
Temp. Servizio	16°
Quando Berlo	Entro 5 anni
Abbinamento	Menù di carne

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 ad una temperatura di circa 25 °C, decorsa in 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 7 mesi.

Sensazioni Il Pian delle Vigne Rosso di Montalcino si presenta di un colore rosso rubino vivace. Al naso spiccano le note di frutta rossa matura come susina e ribes rosso, sostenute da piacevoli sensazioni di rosa canina e di erbe mediterranee come salvia ed origano. Al palato è vivace, fresco, con tannini setosi. Colpisce per la sensazione di frutta rossa polposa capace di donare pienezza e persistenza alla beva. In generale, nella sua gioventù, il vino risulta piuttosto complesso al naso ed al palato, con una gradevolezza di beva caratterizzata da morbidezza, freschezza e sapidità.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821