



ACQUISTATO IL

"Pian delle Vigne" Brunello di Montalcino DOCG

2018

Il Brunello di Montalcino di casa Antinori



Svinando

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.	ND
Il Vino	
Tipologia	Rosso Fermo Secco DOCG
Provenienza	Toscana
Uve	Sangiovese
Gradazione	14% vol.
Temp. Servizio	18°
Quando Berlo	ND
Abbinamento	ND
Vinificazione	All'arrivo in cantina le uve sono state diraspate e pigiate in modo soffice per poi essere trasferite in serbatoi di acciaio inox dove ha avuto luogo la fermentazione alcolica. La macerazione ha avuto una durata media di quindici giorni, a temperatura di 28°C circa. Considerate le caratteristiche dell'annata, si è voluto esaltare la freschezza del frutto, la morbidezza dei tannini e l'equilibrio complessivo. Il vino è stato trasferito in botti di rovere, di dimensioni comprese fra 30 ed 80 Hl, dove ha avuto luogo la fermentazione malolattica ed ha iniziato il percorso di maturazione in legno. Dopo oltre due anni il Pian delle Vigne ha lasciato la botte grande per avviarsi verso il lungo affinamento in bottiglia.
Sensazioni	Il vino si presenta di un colore rosso rubino brillante. Al naso è caratterizzato da note di frutti rossi uniti a sentori di tabacco e spezie come vaniglia, cannella, chiodi di garofano e cardamomo. Al palato spicca per equilibrio e finezza; i tannini morbidi e setosi, caratteristici di questa annata, sono sostenuti da un'ottima freschezza, capace di donare eleganza e

grazia gustativa.

Pian delle Vigne è il Brunello di Montalcino di casa Antinori, una famiglia che certamente non ha bisogno di presentazioni. Del resto vanta una tradizione nel vino di oltre 600 anni. Prodotto, come da disciplinare, esclusivamente con uve Sangiovese, è un vino di grande eleganza e finezza che acquista, con il passare degli anni, sempre maggior classe e complessità. Nasce da una accurata selezione delle uve a cui segue una lenta fermentazione alcolica a temperatura controllata e una conversione malolattica allo scopo di smussare gli spigoli del carattere irruente del Sangiovese. Segue un affinamento in botti grandi di rovere per oltre 2 anni. Nel calice si presenta di un bel colore rosso rubino, intenso e brillante. Al naso, un bouquet ampio fatto di frutta rossa, profumi tostati ed evoluti e una leggera nota di speziatura. In bocca il tannino è morbido e setoso. Bella struttura e perfetto equilibrio. Un calice perfetto ora ma che non teme di aspettare ancora qualche anno per regalarci ancora più soddisfazioni.

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.

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. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc.

customer.service@svinando.com - 011-19467821