



PIAN DELLE VIGNE

Classificazione

Rosso di Montalcino D.O.C.

Annata

2022

Uvaggio

Sangiovese

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 e affinamento

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.

Grado alcolico

14% Vol.

Dati storici

Tenuta Pian delle Vigne, situata a 6 km. a sud-ovest da Montalcino, prende il nome dall'omonima località sulla quale è presente una caratteristica stazione ferroviaria del XIX secolo. L'azienda è composta da 184 ettari, di cui 70 vitati esposti principalmente a sud-ovest a circa 130 metri di altitudine.

Pian delle Vigne Rosso di Montalcino esalta la piacevole fragranza della Sangiovese in purezza, storica varietà di Montalcino. I vigneti situati su terreni calcarei-argillosi danno vita a 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