



## PIAN DELLE VIGNE

### Classificazione

Rosso di Montalcino D.O.C.

### Annata

2024

### Uvaggio

Sangiovese

### Clima

L'annata 2024 è stata caratterizzata da un inverno mite e piovoso condizioni ideali per il germogliamento, avvenuto in anticipo di circa 10 giorni rispetto allo storico. La primavera è proseguita con frequenti precipitazioni e temperature leggermente inferiori alla media, favorendo una fioritura lenta e regolare. I mesi di luglio e agosto sono stati generalmente caldi e asciutti, permettendo una corretta formazione e sviluppo del frutto, mentre le giornate soleggiate e le ottime escursioni termiche tra il giorno e la notte di settembre hanno garantito l'ottenimento di un'ottimale maturazione. La raccolta è stata effettuata a partire dal 18 di settembre

### 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 28 °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, ed è stato imbottigliato il 14 luglio 2025.

### Grado alcolico

13% 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 83 vitati esposti principalmente a sud-ovest a un'altitudine di circa 130 metri s.l.m. 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 si presenta di un colore rosso rubino. Al naso è fresco e delicato: le tipiche note di arancia Sanguinella, caratteristiche della varietà, si uniscono a sensazioni di fiori bianchi che ricordano il gelsomino. Al palato è succoso, aggraziato, e caratterizzato da tannini saporiti e vellutati che accompagnano ad un finale lungo e caratterizzato nel retrogusto da sensazioni di frutta rossa e agrumi, come di pompelmo.