



PIAN DELLE VIGNE

Classificazione

Rosso di Montalcino D.O.C.

Annata

2023

Uvaggio

Sangiovese

Clima

L'annata 2023 è stata piovosa nella prima parte della stagione, in particolare nei mesi di aprile e maggio, mentre l'estate è stata tendenzialmente calda e asciutta. Queste condizioni climatiche hanno favorito un germogliamento regolare, un accrescimento dei germogli rapido e fioritura e conseguente allegagione generalmente in linea con le precedenti stagioni. Nella fase di maturazione le ottime escursioni termiche tra il giorno e la notte hanno favorito il corretto sviluppo delle uve. La vendemmia per il Pian delle Vigne Rosso di Montalcino è iniziata l'11 settembre, una raccolta contraddistinta da uve sane e fragranti.

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 26 °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 22 luglio 2024

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 si presenta con freschi sentori di amarena in armonia con le tipiche sensazioni del Sangiovese di arancia sanguinella.

Al palato è vibrante, morbido e con tannini setosi. Le note di fragola e arancia sanguinella accompagnano un finale lungo e persistente.