

Pian delle Vigne

Brunello di Montalcino DOCG 2012

Marchesi Antinori

Il Pian delle Vigne è un Brunello di Montalcino Docg prodotto da Marchesi Antinori nei pressi di Montalcino con sole uve di Sangiovese. Il vino prende il nome dalla Tenuta Pian delle Vigne che si trova a 6 Km a sud ovest di Montalcino, sopra la Val d'Orcia, e la tenuta a sua volta prende il nome da una caratteristica stazione ferroviaria del XIX secolo situata al suo interno.

CARATTERISTICHE

Tipo	Fermo
Sottotipo	Rosso
Disciplinare	Brunello di Montalcino
Denominazione	DOCG
Annata	2012
Nazione di produzione	Italia
Regione di produzione	Toscana
Localizzazione	Montalcino
Vitigno	Sangiovese 100%
Gradazione	14.00 % vol.
Formato	Standard (0.75 lt)

LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

Colore	Rosso rubino granato pieno
Gusto	Al gusto il vino si offre particolarmente ampio e voluminoso con tannini decisi ed eleganti, il finale è lungo e persistente
Profumo	Sensazioni di ciliegia, lampone, lievi note di tabacco e piacevoli sentori di caffè e cacao
Abbinamenti	Secondi piatti di carni bianche, secondi piatti di carni rosse, secondi piatti di selvaggina, formaggi stagionati
Temperatura di servizio	16° - 18° C

PREMI E RICONOSCIMENTI

Premi	James Suckling 94
--------------	-------------------

DATI DI PRODUZIONE

Altitudine	130 - 200 m m
Tipologia terreno	Argilloso e calcareo, ricco di scheletro piccolo
Resa per ettaro	8.000 kg/ha
Vinificazione	Diraspatura e pigiatura soffice, fermentazione e macerazione per circa 3 settimane a 28° C
Maturazione	Maturazione in botti di rovere per 2 anni
Affinamento	4 mesi in bottiglia