

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