

ROSSO DI MONTALCINO

ANNATA

- 2014

CLASSIFICAZIONE

Rosso di Montalcino DOC

UVAGGIO

Sangiovese

CLIMA

Il clima dell'annata 2015 è stato caratterizzato da un inverno ricco di precipitazioni che hanno consentito l'accumulo di buone riserve idriche nel terreno, in vista di una primavera mite e un'estate calda. La raccolta si è svolta in condizioni climatiche ottimali; il vento di tramontana e il clima temperato hanno consentito di ottenere una buona maturazione delle uve e spessori importanti delle bucce, consentendo di avere vini particolarmente ricchi di profumi e corpo.

VINIFICAZIONE

Le uve sono state diraspate, pigiate in modo soffice e trasferite in serbatoi di acciaio inox dove si è svolta la fermentazione alcolica ad una temperatura intorno ai 25°C, in modo da preservare la componente aromatica con tempi di macerazione di circa 8-10 giorni. Al termine della fermentazione malolattica, il vino è stato trasferito in grandi botti di legno, dove ha iniziato il suo periodo di affinamento durato circa 12 mesi.

DATI STORICI

Dopo qualche anno di sperimentazione sulle viti con l'obiettivo di raggiungere un vino di alto livello qualitativo con l'annata 2012, nasce il Rosso di Montalcino che si affianca alla produzione degli altri due vini di tenuta: il Brunello Pian delle Vigne e la Riserva Vignaferrovia. La Tenuta Pian delle Vigne si trova a 6 km a sud di Montalcino, sopra la Val d'Orcia e prende il nome da una caratteristica stazione ferroviaria del XIX secolo situata all'interno della tenuta. L'azienda è composta da c.a. 184 ettari di cui circa 65 sono piantati a vigneto con un'esposizione prevalentemente a sud-est ed un'altitudine tra i 130 ed i 200 fine metri s.l.m.

NOTE DEGUSTATIVE

Dal colore rosso rubino brillante, presenta un profumo fruttato ricco di note di ciliegia e lampone ben integrate da delicati sentori di legno. Al palato il vino è avvolgente, con tannini morbidi e setosi, energico e persistente.