

Pian delle Vigne

Località Pian delle Vigne - 53024 Montalcino (SI)
Tel. 0577 816066 Fax 0577 816066
piandellevigne@antinori.it
www.piandellevigne.it

Anno di fondazione: 1995 Proprietà: Famiglia Antinori
Condizione enologica: Dora Pacciani
Bottiglie prodotte: 263.000 Ettari vitati: 65
Vendita diretta: No Visite in azienda: No Viticoltura: Convenzionale

Situata a sud di Montalcino, con vigne ad altitudini fra i 130 e i 200 metri, la tenuta di Pian delle Vigne gode di un clima temperato; infatti qui si vendemmia il sangiovese già a settembre e i vini sono più morbidi ed equilibrati rispetto ad altre zone della denominazione. Appartiene dal 1995 alla famiglia Antinori, che dal 2004 ha affiancato alla produzione del Brunello Riserva Vigna Ferrovia e solo dal 2012 anche un promettente Rosso di Montalcino.

· BRUNELLO DI MONTALCINO VIGNA FERROVIA RISERVA 2009

Rosso Docg - Sangiovese 100% - Alc. 14,5% - € 97 - Bt. 11.000

Manto rosso granato vivido. Nel ventaglio olfattivo troviamo sentori evoluti di cola, cuoio, frutta cotta e liquirizia. Il volume di bocca è dato da grandi tannini, ben cesellati e in equilibrio con la spinta alcolica. La chiusura è marcata da note di frutta cotta e boisé. La maturazione inizia in carati da 3 e 5 ettolitri, continua per 12 mesi in botti tostate da 30 ettolitri e termina in botti più grandi per altri 12 mesi. Affina per 24 mesi in bottiglia. Arrosto di manzo all'arancia.

· ROSSO DI MONTALCINO 2013

Rosso Doc - Sangiovese 100% - Alc. 13,5% - € 20 - Bt. 89.000

Rubino trasparente. Naso intenso di marasca e terra bagnata, tabacco e pepe bianco. Tendenzialmente fresco, con tannino ben fatto e integrato, che conferisce corpo e piacevolezza al vino. Finale pulito e fruttato coerente. Per 12 mesi in botte grande. Bistecca alla brace.

· BRUNELLO DI MONTALCINO PIAN DELLE VIGNE 2010

Rosso Docg - Sangiovese 100% - Alc. 14% - € 52 - Bt. 163.000

La veste rosso granato denota un'evoluzione che è confermata all'olfatto. Sono in evidenza note speziate e di confettura, anche ciliegia sotto spirito, seguite da cioccolato e sigaro. È un Brunello maturo, dotato di equilibrio grazie a tannini ben integrati. Richiama accenni di rabarbaro in chiusura. Sosta per circa 24 mesi in botti di rovere da 800 litri e per lo stesso tempo in bottiglia. Agnello al forno.

Piandaccoli

Via di Piandaccoli, 7 - Località Malmantile - 50055 Lastra a Signa (FI)
Tel. 055 0750005 Fax 055 0750004
info@piandaccoli.it
www.piandaccoli.it

Anno di fondazione: 2005 Proprietà: Gianpaolo Bruni
Condizione enologica: Attilio Pagli Condizione agronomica: Alessandro Arretini
Bottiglie prodotte: 80.000 Ettari vitati: 20
Vendita diretta: Sì Visite in azienda: Sì Viticoltura: Convenzionale

L'avevamo annunciato l'anno scorso: quest'anno il foglia tonda è una realtà e siamo lieti di valutarlo in guida già dalla sua prima annata. Vitigno autoctono toscano quasi scomparso, oggetto di ricerca condotta da Piandaccoli in collaborazione con la facoltà di Agraria di Firenze, il foglia tonda ha tutte le carte in regola per trasformarsi in un vino moderno, che non sarà certo lo stesso bevuto dai nostri antenati del Rinascimento (densità d'impianto, resa per ettaro, tecniche di cantina sono ben diverse), ma ci piace pensare, fantasticando, che almeno un po' possa avvicinarsi.

· CHIANTI COSMUS RISERVA 2012

Rosso Docg - Sangiovese 100% - Alc. 14% - € 13 - Bt. 30.000

Nuance di rosso granato. Profumi intensi e variegati di confettura di prugna, sottobosco, felce, muschio, ma anche ferro, caramella toffee, fiori appassiti, bacche di ginepro, chiodi di garofano, rosmarino e timo. Bel fraseggio gustativo determinato da rotondità d'esordio, tannini ben svolti e gustosi e deciso finale sapido. Ritorni persistenti di confettura ed erbe aromatiche. Matura in botte grande 12 mesi. Tagliata di manzo all'aceto balsamico.

· FOGLIA TONDA DEL RINASCIMENTO 2012

Rosso Igt - Foglia tonda 100% - Alc. 14% - € 35 - Bt. 1.500

Trama fitta e luminosa, tonalità rubino. Composta di frutti di bosco e macchia mediterranea dominano al naso, contornate da torrefazione, pepe e liquirizia. Il volume di bocca è pieno, con tannini giovanili che contrastano la componente alcolica. L'acidità si sposa con la sapidità creando un finale saporito. In tonneau da 500 litri per 12 mesi. Pancetta di vitello arrotolata.

· MAIOREM 2012

Rosso Igt - Sangiovese 50%, Foglia tonda 20%, Pugnetello 15%, Mammolo 10%, Colorino 5% - Alc. 14% - € 25 - Bt. 12.000
Rubino diluito sul bordo. Sbuffi balsamici accompagnano tratti scuri di tabacco e humus; un tocco di caffè anticipa ribes e fragolina di bosco, quindi un pizzico di cannella. I tannini sono modesti e in evoluzione. Li affianca una gradevole acidità. Ha persistenza speziata e potenziale di affinamento. Matura in tonneau per 14 mesi. Ravioli al brasato.

· IN PRIMIS 2012

Rosso Igt - Sangiovese 70%, Pugnetello 20%, Foglia tonda 10% - Alc. 14% - € 16 - Bt. 20.000

Rubino pieno. Severo all'olfatto, centrato su terra bagnata e tabacco, con corredo floreale di viola e fruttato di ciliegia. I tannini maturi sono ben integrati al sorso, animato da buona acidità che contrasta il calore dell'alcol. Di media persistenza il ricordo di frutta. Un anno in botte grande e tonneau. Maltagliati al sugo di coniglio.