



25914122 | 2022

ROSSO DI MONTALCINO DOC

-  **Pian delle Vigne**
-  **Italien**
Toskana Montalcino
-  **trocken**
-  **100% Sangiovese Grosso**

*Pian
delle
Vigne*

ARTIKELBESCHREIBUNG

Dieser wunderbare Rosso zeigt Aromen von reifen roten Früchten, florale Noten sowie würzige und balsamische Anklänge, die ihm Frische und Komplexität verleihen. Am Gaumen präsentiert er sich gefällig und wunderbar cremig mit reifen Tanninen. Die Länge wird akzentuiert durch eine unglaubliche Frische.



Karaffieren

2 Stunden vor Genuss öffnen



Genussempfehlung /
Lagerfähigkeit

gut
7 Jahre

HERKUNFT

Qualitäts-Unterstufe	Rosso di Montalcino
Qualitätsstufe	DOC - Denominazione Di Origine Controllata

FARBE, GESCHMACK & MEHR

Farbe	Rot
Reifung	im Barrique

ARTIKELDATEN

Gebinde	6 / 0.750 l
Verschluss	Naturkorken
EAN Flasche / EAN Karton	8001935006497 8001935006466

ANALYSE

Alkoholgehalt	14.0 %Vol
---------------	-----------

INHALT UND NÄHRWERT

Allergene und Zusatzstoffe	enthält keinerlei Ei-Allergene enthält keinerlei Milch-Allergene
Angabepflichtige Inhaltsstoffe	enthält Sulfite
Inverkehrbringer	MARCHESI ANTINORI S.p.A. 50123 Firenze IT



PRODUZENTEN-INFO

Die Tenuta Pian delle Vigne liegt 6 km südwestlich von Montalcino. Das Gut umfasst 184 Hektar, davon 65 Hektar unter Reben. Das Gut ist seit 1995 Eigentum der Familie Antinori, dem Jahr der ersten Lese des Brunello Pian delle Vigne. Er ist eine ganz persönliche und tiefe Interpretation Marchese Antinoris von diesem Traditionswein. Die Tenuta verdankt ihren Namen einem typischen Bahnhof des 19. Jahrhunderts, der auf dem Gutsgelände nur wenige Schritte von den Weinbergen entfernt liegt. Die 65 Hektar Rebflächen, auf denen der Sangiovese (lokal „Brunello“ genannt) kultiviert wird, liegen in vorwiegend südwestlicher Ausrichtung. Die Böden, tendenziell ton- und kalkhaltig, verleihen dem Brunello Schmackhaftigkeit und Eleganz.