

25943001 | 2001

## BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG DOPPELMAGNUM

*Pian  
delle  
Vigne*

 **Pian delle Vigne**

 **Italien**  
Toskana Chianti

 **trocken**

 **Sangiovese Grosso**

### ARTIKELBESCHREIBUNG

Eleganz und Tiefe charakterisieren den Antinori Pian delle Vigne Brunello di Montalcino 2001. Die verführerischen Noten von Kirschen, Gewürzen und Tabak vereinen sich mit einem feinen Hauch von Leder. Am Gaumen entfaltet sich eine harmonische Kombination aus reifen Fruchtaromen und gut integrierten Tanninen, unterstrichen von einer wahren Balance der Säurestruktur. Seit der Familienübernahme 1995 hat das im Chianti gelegene Weingut Pian delle Vigne die Individualität der Marchesi Antinori in die Weinproduktion eingeflochten.



#### HERKUNFT

**Qualitätsstufe** DOCG – Denominazione Di Origine Controllata E Garantita

#### FARBE, GESCHMACK & MEHR

**Farbe** Rot  
**Reifung** im Barrique

#### ARTIKELDATEN

**Gebinde** 1 / 3.000 l  
**Verschluss** Naturkorken  
**EAN Flasche / EAN Karton** 8001935000273

#### ANALYSE

**Alkoholgehalt** 13.5 %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.