

## Pian delle Vigne Rosso di Montalcino



Deze wijn is tijdelijk niet leverbaar helaas. Wij zullen deze weer online beschikbaar zetten als deze er weer is. U kunt altijd een mail sturen bij interesse. Een levendige robijnrode kleur. De neus toont aroma's van rood fruit, zoals kersen en zure kersen, met lichte bloemige hints van viooltjes en lavendel. In de mond is het fris, verfijnd en hartig met een goede body; opmerkelijk vanwege zijn weelderige fruitsmaken en lange afdronk.

Rating: Not Rated Yet

**Price**

[Ask a question about this product](#)

Manufacturer [Antinori](#)

### Description

De Antinori familie zet zich al meer dan zes eeuwen in voor de kunst van het wijnmaken, al sinds 1385 dus, toen Giovanni di Piero Antinori lid werd van de "Arte Fiorentina dei Vinattieri", het Florentijnse wijnmakersgilde. Elke wijn, elk stuk land, elk nieuw idee dat moet worden ontwikkeld, is een nieuw begin, een nieuw streven naar het bereiken van hogere kwaliteitsnormen. Zoals Marchese Piero graag zegt: "Oude tradities spelen een belangrijke rol in onze filosofie, maar ze hebben onze innovatieve geest nooit gehinderd". Vandaag de dag is Albiera Antinori de president van Marchesi Antinori met de voortdurende steun van haar twee zussen, Allegra en Alessia, die allemaal actief betrokken zijn bij het bedrijf. Hun vader, Marchese Piero Antinori, is de huidige erevoorzitter van het bedrijf. Traditie, passie en intuïtie zijn de drie drijvende krachten die Marchesi Antinori ertoe brachten zichzelf te vestigen als een van de belangrijkste wijnmakers binnen de Italiaanse wereld.

Landgoed Pian del Vigne, gelegen op 6 kilometer ten zuidwesten van de stad Montalcino, ontleent zijn naam aan een karakteristiek 19e-eeuws treinstation dat binnen de grenzen van het landgoed ligt. Het landgoed bestaat uit 460 hectare, waarvan 160 hectare is beplant met wijnstokken met over het algemeen een zuidwestelijke ligging, op een hoogte van 130 meter boven zeeniveau.

100% Sangiovese. De geoogste druiven worden naar de kelder gebracht, ontdaan van hun steel, voorzichtig geplet en overgebracht in roestvrijstalen tanks waar alcoholische gisting plaatsvindt bij een gecontroleerde temperatuur van 25 ° C (77 ° F) gedurende een periode van 8-10 dagen. Nadat de malolactische gisting voltooid is, rijpt de wijn ongeveer 8 maanden.

Wijn/ spijs: past goed bij lamsvlees, wild en gevogelte.

Reviews

There are yet no reviews for this product.