



Pian delle Vigne Brunello di Montalcino

ITALIA - PUNAVIINIT

Pian delle Vigne 2008 – Wine Spectator: 91/100 pistettä.

Tämä viini on maultaan pitkä, runsas ja elegantti. Tanniinit ovat notkeat ja hapot eloiset. Tuoksusta löytyy orvokkien ja hedelmien, kuten luumun ja karhunvatukan aromeja. Viinin käy hyvin punaisen lihan ja pataruokien sekä voimakkaiden juustojen kumppanina. Viini sopii hyvin varastoitavaksi ja kehittyä ajan myötä.

Viinin valmistus: Rypäleet puristetaan ja mehu käy 15 päivän ajan ruostumattomissa terästankeissa maksimissaan 27 asteen lämpötilassa. Toisen kerran viini käy kooltaan 3000-8000 litran tammitynnyreissä, joissa se myös kypsyy yli kahden vuoden ajan.

Kasvuympäristö: Pian delle Vignen tila sijaitsee kuusi kilometriä Montalcinosta etelään ja nimensä se on saanut mailtaan löytyvän vanhan rautatien mukaan. Hehtaareja tilalla on yhteensä 184, joista 165 hehtaaria on viinitarhaa. Tarhat sijaitsevat 130-200 metriä merenpinnan yläpuolella ja sijainti on kaakkoon päin. Savinen maaperä on kalkkipitoinen ja runsaasti pieniä kiviä sisältävä.

Väri: Rubiinipunainen, jossa rusehtavia vivahteita.

Tuoksu: Orvokkien ja hedelmien, kuten luumujen ja karhunvatukan aromeja. Tuoksussa myös tupakkaa ja nahkaa.

Maku: Pitkä, runsas ja elegantti. Tanniinit ovat notkeat ja hapot eloiset.

Tuottajan tiedot

Antinorin viinitalo on kiistämättä Italian tunnetuimpia ja arvostetuimpia viinitaloja. Harvalla suvulla on yhtä pitkä historia viininvalmistajana: Antinorilla on tehty viiniä 26 sukupolven ajan. Tämän firenzelaïsen suvun tarinan viinin parissa katsotaan alkaneen vuonna 1385, kun Giovanni di Piero Antinori liittyi firenzelaïseen viinintekijöiden kiltaan, "Arte Fiorentinaan". Siitä lähtien suvussa on valmistettu viiniä katkeamattomasti – kokemusta on karttunut yli kuuden vuosisadan verran. Talon johdossa toimii nykyään Markiisi Piero Antinori, kolmen tyttärensä Albieran, Allegran ja Alessian avustuksella.

Perinteiden kunnioittaminen, intohimo viiniin, sen viljelyyn ja maaperään, sekä toisaalta intuitio ohjaavat työtä Antinorin talolla. Sammumaton intohimo ja kiinnostus uusiin kokeiluihin on vienyt Antinorin Toskanasta myös muualle Italiaan. Upeita persoonallisia tiloja löytyy nykyään myös Umbriasta, Piemontesta, Lombardiasta ja Apuliasta.

Erytistä mainetta Antinori on niittänyt mm. upeilla supertoskanalaisilla viineillään Tignanellolla ja Solaialla. Talon filosofia kuitenkin korostaa, että jokainen viini, hintaluokasta ja alkuperästä riippumatta valmistetaan yhtäläisellä huolella, osaamisella ja rakkaudella.

Tutustu tästä tuottajan kotisivuihin.

Maahantuojaja: Fine Brands

Maa: Italia

Tuotantoalue: DOCG Brunetto di Montalcino

Tuottaja: Antinori

Alkoholipitoisuus: 14 %

Happopitoisuus: 5.1 g/l

Pullokoko: 0.75

Korkki: Luonnonkorkki

Alkon tuotenumero: 902057

Rypäleet: Sangiovese 100 %

Valikoima: Alkovalikoima, Ravintolavalikoima



Fine Brands Oy

