



## Brunello di Montalcino Pian delle Vigne 2009

Antinori – Toscana, Itália

Responsáveis pela produção de alguns dos melhores vinhos da Toscana, a Antinori não poderia deixar de ter um representante em Montalcino. Este vinho, 100% Brunello (Sangiovese Grosso), expressa todo o potencial e tipicidade da região. Produzido pela primeira vez em 1995, Pian delle Vigne é um dos Brunellos mais importantes do mercado e, sem dúvida, um dos mais apreciados.

### Ficha Técnica

<b>Conteúdo</b>	750ml	<b>Tipo</b>	Tinto
<b>Terroir</b>			
<b>País</b>	Itália		
<b>Região</b>	Toscana / Montalcino		
<b>Produtor</b>	Antinori		
<b>Safra</b>	2009		
<b>Elaboração</b>			
<b>Uva</b>	100% Sangiovese		
<b>Teor Alcoólico</b>	14%		
<b>Amadurecimento</b>	2 anos em barris de carvalho		
<b>Por Murilo Azevedo</b>			
<b>Visual</b>	Vermelho-rubi intenso, com leve reflexo granada.		
<b>Olfativo</b>	Aroma amplo com notas de especiarias, frutas vermelhas e toque de tabaco e cacau.		
<b>Gustativo</b>	Intenso, equilibrado, com final longo e persistente.		
<b>Harmonização</b>	Convida à degustação de bons pratos, como cabrito à caçadora ou qualquer grande prato da culinária clássica italiana.		
<b>Serviço</b>			
<b>Temperatura de Serviço</b>	16/18º	<b>Sobre Montalcino</b>	
<b>Estimativa de Guarda</b>	Pronto pra beber + 10 anos	Montalcino era a mais pobre vila montanhosa do sul da Toscana. Pouco se ouvia falar dessa parte da Itália e somente quem lá habitava sabia que o clima era mais moderado do que o Norte devido aos verões quentes e secos, fato este que concentrava nos vinhedos com solos rochosos e menos férteis as videiras mais longevas do planeta da uva sangiovese. Lá, a sangiovese era especial, ou seja, com a casca bem mais grossa, por isso ficou conhecida como Sangiovese Grosso, antigamente denominada Brunello.	

### Serviço

<b>Temperatura de Serviço</b>	16/18º
<b>Estimativa de Guarda</b>	Pronto pra beber + 10 anos

### Sobre Montalcino

Montalcino era a mais pobre vila montanhosa do sul da Toscana. Pouco se ouvia falar dessa parte da Itália e somente quem lá habitava sabia que o clima era mais moderado do que o Norte devido aos verões quentes e secos, fato este que concentrava nos vinhedos com solos rochosos e menos férteis as videiras mais longevas do planeta da uva sangiovese. Lá, a sangiovese era especial, ou seja, com a casca bem mais grossa, por isso ficou conhecida como Sangiovese Grosso, antigamente denominada Brunello.