



**ícones**

Degusta  
club



## Pian delle Vigne

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

**Conteúdo** 750ml **Tipo** Tinto

### Terroir

**País** Itália

**Região** Toscana / Sub-região Montalcino

**Produtor** Antinori

**Safra** 2009

### Elaboração

**Uva** 100% Sangiovese

**Teor Alcoólico** 14,0%

**Amadurecimento** 2 anos em barris de carvalho de 30 a 80 hectolitros.

### Por Murilo Azevedo

**Visual** Vermelho-rubi intenso, com leve reflexo granada.

**Olfativo** Aroma amplo e com notas de especiarias, frutas vermelhas e toque de tabaco e cacau.

**Gustativo** Intenso, equilibrado, com final longo e persistente.

**Harmonização** Convida à degustação de bons pratos, como cabrito à caçadora ou qualquer grande prato da culinária clássica italiana. Bom também com queijos fortes.

### Serviço

**Temperatura de Serviço** 14º

**Estimativa de Guarda**

### Dica

#### Como conservar o seu vinho

Para o vinho mostrar todo o seu potencial quando for degustado, ele deve ser armazenado em ambiente fresco, com controle de temperatura e umidade, livre de trepidações e sem contato com a luz.