Pian dell'Orino

Brunello au caractère vibrant et raffiné, cette cuvée 2015 révèle toute la pureté du sud-est de Montalcino , entre intensité aromatique et énergie minérale.

PIAN DELL'ORINO
MONTALCINO

97 vinous

Brunello di Montalcino Bassolino di Sopra 2015

Toscane, Italie

Région et vignobles

Bassolino di Sopra se situe sur le versant sud-est de Montalcino, à environ 420 mètres d'altitude. Cette orientation garantit un ensoleillement matinal optimal, ainsi qu'une amplitude thermique marquée entre le jour et la nuit, idéale pour préserver l'acidité et la finesse aromatique du **Sangiovese**. Les vignes sont régulièrement ventilées par les brises du nord et du sud-ouest, limitant les pressions sanitaires et favorisant une maturité homogène.

Ce vignoble repose sur la formation géologique dite **de Santa Fiora**, caractérisée par des **siltites schisteuses enrichies en éléments volcaniques** ainsi que par des marnes calcaires facilement altérables. Ces sols complexes, formés entre le Crétacé et le Tertiaire, confèrent à ce Brunello une **minéralité cristalline** et une structure profonde. L'approche parcellaire et le **travail en biodynamie** permettent une lecture pure et détaillée du terroir.

Vinification

Ce vin est élaboré à partir de **Sangiovese en monocépage**, issu d'une récolte manuelle très sélective effectuée le **27 septembre 2015**, à un rendement limité à **24,3 hL/ha**. Le millésime 2015 s'est déroulé dans des conditions climatiques particulièrement favorables : alternance équilibrée entre soleil et pluie, faible pression des maladies, et **maturité optimale atteinte en un laps de temps très court**, obligeant une vendange précise.

La fermentation alcoolique s'effectue **spontanément avec les levures indigènes**, dans des cuves tronconiques en bois. La macération, prolongée mais douce, permet une extraction progressive des tanins. L'élevage se fait pendant **42 mois en foudres Stockinger**, sans usage de barriques, afin de préserver l'expression du fruit. Le vin est **mis en bouteille sans collage ni filtration**, dans une approche peu interventionniste fidèle à la philosophie du domaine.

Alcool :14,50 %

Composition: 100% Sangiovese

VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM

Brunello di Montalcino Bassolino di Sopra 2015

Notes de dégustation

- **Robe** : Rubis intense aux reflets grenat, limpide et concentrée.
- **Nez** : Parfum raffiné de cerise rouge, violette, pétales de rose, herbes séchées et terre forestière. Notes secondaires de thé noir, écorce d'orange sanguine et mine de crayon.
- **Bouche** : Attaque tendue, corps ciselé et finale verticale. Fruits rouges acidulés, salinité vibrante, tanins crayeux. Vin de garde au profil aérien et à l'allonge exceptionnelle.

Le saviez-vous ?

Pian dell'Orino est l'un des rares domaines de Montalcino à allier **biodynamie rigoureuse et précision scientifique**, dans une recherche constante de pureté. Fondé en 1996 par **Caroline Pobitzer** et **Jan Erbach**, œnologue allemand formé en Bourgogne, le domaine limite volontairement les rendements à un niveau bien inférieur à l'appellation afin de préserver l'identité du cru. Chaque parcelle est vinifiée séparément pour **retranscrire fidèlement son origine géologique**.

Idées d'accords mets-vin

- **Pappardelle au ragoût de sanglier** : la richesse giboyeuse du plat s'accorde parfaitement avec la puissance élégante et l'empreinte terreuse du vin.
- **Risotto aux cèpes** : la texture crémeuse et les arômes boisés des champignons prolongent la finesse umami du Brunello.
- **Côtelettes d'agneau grillées au romarin** : la trame tannique et les notes herbacées du vin répondent idéalement aux saveurs du plat.
- **Pecorino affiné** : l'intensité salée et la texture du fromage s'harmonisent avec la fraîcheur et la structure du vin.

97 vinous

Vinous (Antonio Galloni) (VN) : 97 Points (2015)

97+ points Autumnal spices, sweet herbs and white smoke give way to ripe cherries and hints of licorice as the deeply seductive 2015 Brunello di Montalcino Bassolino di Sopra unfolds in the glass. This envelops the palate in opulent textural fruits (red and hints of blue), with balsam herbs and nuances of candied citrus lifted by bright acidity. Sweet tannins frame the expression nicely through the slightly candied finish; yet make no mistake, while the Bassolino di Sopra may show the sunny nature of the 2015 vintage, it does so in a wonderfully harmonious way. This single-vineyard Brunello is simply a pleasure to taste and will continue to wow readers over the next 15-20 years. -- Eric Guido