

# Pian dell'Orino

Issu du versant sud-est de Montalcino, ce vin révèle la pureté biodynamique et la complexité géologique de ses terroirs à travers un Sangiovese d'une rare profondeur.

PIAN DELL'ORINO
MONTALCINO

98 vinous




## Brunello di Montalcino Vigneti del Versante 2016

Toscane, Italie

### Région et vignobles

Les raisins proviennent de *Cancello Rosso* et de la partie basse de *Pian Bassolino*, deux parcelles situées à environ 350 mètres d'altitude sur le **versant sud-est de Montalcino**. Ce secteur bénéficie d'un **microclimat ventilé**, grâce aux vents du nord (Tramontana) et du sud-ouest (Libeccio). Le millésime 2016 fut marqué par des précipitations exceptionnellement abondantes (plus de 1 000 mm), créant des conditions sanitaires délicates jusqu'à un **changement climatique salvateur mi-août** , qui assura une maturation optimale.

Les sols sont **sédimentaires**, composés d'argiles calcaires, de marnes, de flysch et de grès (Alberese), enrichis localement de **cendres volcaniques du Monte Amiata**. La texture plus sableuse du sol de *Cancello Rosso* favorise des profils aromatiques aux **nuances épicées et légèrement torréfiées**, renforçant la singularité de ce vin.

### Vinification

La vendange, entièrement manuelle, est suivie d'un **tri rigoureux** sur table. La fermentation débute spontanément dès le lendemain, avec des températures atteignant 32 °C. Elle se prolonge sur 21 jours, puis le vin macère 20 jours supplémentaires sur peaux. La **fermentation malolactique** a lieu naturellement en cuve.

L'élevage s'est déroulé sur **48 mois en foudres de chêne Stockinger** — deux de 25 hL et un de 12,5 hL. Aucun collage, filtration ou intrant œnologique n'est utilisé. La mise en bouteille a eu lieu en novembre 2020. Ce vin reflète avec fidélité la **philosophie de faible intervention et d'expressivité maximale du terroir** propre à Pian dell'Orino.

Alcool :14,50 %

Composition: 100% Sangiovese

VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM

# Brunello di Montalcino Vigneti del Versante 2016

## Notes de dégustation

- **Robe** : Rubis intense aux reflets grenat, brillant et limpide.
- **Nez** : Fin et complexe, mêlant groseille, grenade, cerise acide, herbes méditerranéennes, amande grillée, pétale de rose et pierre chaude.
- **Bouche** : Élancée et saline, portée par des tanins soyeux et une acidité ciselée. Des arômes de cranberry, d'orange sanguine, de bois de santal et de terre humide s'étirent longuement. Le vin présente une **énergie verticale remarquable**, avec une grande pureté d'expression.

## Le saviez-vous ?

Malgré un début de saison compliqué, marqué par une **pression fongique exceptionnelle**, un renversement climatique spectaculaire à la mi-août a permis une **maturation lente et parfaite des baies**. Ce phénomène a favorisé une forte accumulation d'anthocyanes et de polyphénols dans les pellicules, donnant au vin **structure et éclat aromatique**. Ce retournement météorologique reste l'un des grands coups de théâtre climatiques du millésime 2016 à Montalcino.

## Idées d'accords mets et vins

- **Filet de porc en croûte de fenouil et sauge** : fait écho aux notes herbacées et minérales du vin.
- **Côtelettes d'agneau au romarin et tapenade noire** : l'acidité du Sangiovese équilibre la richesse et souligne les arômes d'herbes.
- **Pigeon rôti aux champignons des bois** : amplifie le caractère balsamique et terreux du vin.
- **Pecorino di Pienza ou Parmigiano affiné** : l'umami et le sel soulignent la structure tannique et la finale saline.

98 vinous

**Vinous (Antonio Galloni) (VN) : 98 Points (2016)**

*Crushed stone, wild herbs and tart black cherries lift up from the 2016 Brunello di Montalcino Vigneti del Versante, but that's only the beginning. With time, this blossoms further, gaining a sweeter fruit profile and autumnal spices with hints of shaved cedar. Its textures are remarkably refined and silky in feel, with an intense concentration of tart red fruits, yet energy is maintained through brilliant acidity, as grippy tannins build steadily toward the close. The Vigneti del Versante tapers off with amazing length, youthful poise and a balanced structure, promising many, many years of positive evolution. This is really something to behold. I tasted the 2016 from a freshly opened bottle and from one that had been opened for two days prior that showed no signs of decline; in fact, it blossomed further. Simply stunning. (EG)*

# Brunello di Montalcino Vigneti del Versante 2016

**Robert Parker (RP) : 96 Points (2016)**

*Pouring from a heavy glass bottle, the organic and biodynamic Pian dell'Orino 2016 Brunello di Montalcino Vigneti del Versante is drinking beautifully right now. Released later than its peers, this Sangiovese showcases the power, precision and elegance of the iconic 2016 vintage. Yet the wine also offers enough distance from the harvest to enable additional complexity thanks to barrel and bottle aging. A dark garnet appearance sets the stage, and the bouquet follows in lockstep with pressed cherry, dark plum, spice, balsam herb and an unexpected interjection of freshly cut red rose. The wine's aromas are delivered with generous and transparent intensity. On the palate, Vigneti del Versante is rich and dense, offering silky tannins with crunch (something I always associate with the finest expressions of Sangiovese). There is a hint of salty mineral at the very end. (ML)*

VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM