



Pian delle Vigne 2005

Classificazione

Brunello Di Montalcino DOCC

Annata

2005

Klima

Ein regnerischer Herbst und ein Winter mit recht niedrigen Durchschnittstemperaturen führten zu einem verglichen mit den Vorjahren leicht verspäteten Wiedereinsetzen des Vegetationszyklus. Wie um das zu kompensieren begünstigten gute Wetterbedingungen in den Frühlingsmonaten die Entwicklung der Reben. Die Monate Juni, Juli und August waren frisch, geprägt von nicht extrem hohen Durchschnittstemperaturen und Regenfällen, die sich ziemlich gleichmäßig über den Sommer verteilten. Bei der Lese präsentierten sich die Beeren gesund, perfekt ausgereift und mit gutem Potential. Die Lesearbeiten begannen am 15. September und waren am 9. Oktober abgeschlossen.



Weinbereitung

Die Selektion der Beeren wurde in zwei Etappen durchgeführt: die erste Mitte Juli (die so genannte "grüne Selektion") und die zweite kurz vor dem Lesezeitpunkt, um nur die besten Trauben in die Kellerei zu bringen. Nach dem Entrappen und schonenden Zerdrücken erfolgte die Mazeration, die 15 bis 21 Tage dauerte, in 125 hl-Behältern. In dieser Phase schloss der Wein die alkoholische Gärung bei einer Temperatur von nicht über 27° C ab. Er wurde dann sofort in Eichenfässer mit Fassungsvermögen zwischen 30 hl und 80 hl gegeben. Nach der malolaktischen Gärung wurde er mehr als zwei Jahre ausgebaut und im Sommer 2009 in Flaschen abgefüllt.

Geschichte

Die Tenuta Pian delle Vigne liegt 6 km südwestlich von Montalcino. Ihr Name geht auf das gleichnamige Anwesen zurück, auf dem sich eine typische Eisenbahnstation des 19. Jahrhunderts befindet. Das Gut umfasst 184 ha, von denen 65 Hektar in südwestlicher Ausrichtung und in Quoten von etwa 130 m mit Reben bestockt sind. Pian delle Vigne folgt seit jeher dem Konzept der großen Fässer, in denen die außergewöhnliche Integrität der Sangiovese-Frucht bewahrt werden kann und die dem Brunello seine typische vibrierende Eleganz verleihen. Das Gut ist seit 1995, dem Jahr der ersten Lese des Brunello Pian delle Vigne, im Besitz der Familie Antinori.

Verkostungsnotizen

Der Wein präsentiert sich in sehr intensivem Rubinrot mit auf Granatrot tendierenden Reflexen. Er hat ein weites und komplexes Duftbouquet mit Noten von Gewürz, roten Früchten und leichten Anklängen von Tabak und Kakao. Am Gaumen ganz besonders reich, voluminös und ausgewogen mit einem langen anhaltenden Finale.



Awards

Antonio Galloni

92/100

USA

Wine Advocate - Robert Parker

92/100

USA

Wine Enthusiast

91/100

USA

Wine Spectator

90/100

USA