



Pian delle Vigne 2007

Classificazione

Brunello Di Montalcino DOCC

Annata

2007

Klima

Der ungewöhnlich milde Winter, in dem die Temperaturen fast immer über null Grad blieben, in Verbindung mit einem ebenso milden und wenig regnerischen Frühjahr führten zu einem früheren Wiedereinsetzen des Vegetationszyklus der Reben. Warme, regelmäßig von Niederschlägen skandierte Tage förderten das Wachstum der Triebe, und die Reife der Trauben wurde von den kräftigen Tag-Nacht-Temperaturunterschieden im August begünstigt. Der September präsentierte sich mit warmen und sonnigen Tagen, die die Lese unserer Sangiovese-Trauben in perfektem Reifezustand ermöglichten.



Weinbereitung

Die sorgfältige Selektion der besten Trauben für den Brunello erfolgte in zwei Etappen: die erste Mitte Juli (die so genannte "grüne Selektion") und die zweite kurz vor dem Lesezeitpunkt, so dass nur gesunde und perfekt ausgereifte Trauben in die Kellerei gebracht wurden. Nach dem Entrappen und Pressen begann die Gärung in Edelstahltanks und dauerte etwa drei Wochen. Nach Abschluss der alkoholischen Gärung bei einer Temperatur von unter 28° C durchlief der Wein die malolaktische Gärung und danach die Ausbauphase in Eichenfässern mit einem Fassungsvermögen zwischen 30 hl und 80 hl. Nach mehr als zwei Jahren des Ausbaus wurde der Wein im Frühling 2011 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 Brunello Pian delle Vigne 2007 präsentiert sich in intensivem Rubinrot mit granatroten Reflexen. Duftbouquet von roter Frucht und Gewürz in Liaison mit harmonischen Tabak- und Schokoladenoten. Am Gaumen ein eindrucksvoller Wein von großer Ausgewogenheit. Lebhaft Mineralität stützt die vibrierenden Tannine, deren Eleganz während der gesamten Verkostung präsent ist.



Awards

James Suckling
92/100
USA