



Pian delle Vigne 2008

Classificazione

Brunello Di Montalcino DOCC

Jahrgang

2008

Klima

Auf einen tendenziell milden und trockenen Winter folgte ein Frühjahr mit häufigen Niederschlägen und Temperaturschwankungen, die zu einer Verlangsamung des Pflanzenwachstums führten. Die Monate Juni und Juli hingegen waren sehr heiß und erst im August gab es wieder einige Regenfälle, dank derer die vegetative und produktive Entwicklung der Reben regulär voranschritt. Im September, der von warmen sonnigen Tagen und guten Tag-Nacht-Temperaturunterschieden geprägt war, erfolgte die Lese der Sangiovese-Trauben in perfekter Reife.



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 wurden die Beeren in Edelstahltanks gefüllt, in denen die etwa dreiwöchige alkoholische Gärung bei einer Temperatur von unter 28° C einsetzte. Der so gewonnene Wein durchlief anschließend die malolaktische Gärung, danach begann die Ausbauphase in Eichenfässern mit einem Fassungsvermögen zwischen 30 hl und 80 hl. Nach mehr als zwei Jahren des Ausbaus wurde der Wein im März 2012 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 2008 präsentiert sich in intensivem Rubinrot mit granatroten Reflexen. Das Duftbouquet ist komplex und intensiv, Gewürz- und Balsamnoten in Verbindung mit Tabakblättern und Leder begleiten die fruchtigen Komponenten Himbeere, Kirsche und reife Pflaume. Am Gaumen umhüllend mit seidigen Tanninen und einem geschmacklichen Crescendo der sortentypischen Merkmale und der Eleganz großer Sangioveseweine.



Awards

Wine Spectator
91/100
USA

Wine Enthusiast
92/100
USA

James Suckling
92/100
USA

Falstaff
91/100
Austria