



## Pian delle Vigne 2018

### Classificazione

Brunello Di Montalcino DOCG

### Annata

2018

### Klima

Winter und Frühjahr 2018 waren geprägt von leicht unterdurchschnittlichen Temperaturen und häufigen Niederschlägen. Diese Wetterbedingungen sorgten für die Bildung bester Wasserreserven in den Böden und trugen zu einem regulären Austreiben und zu sehr gutem Fruchtansatz bei. Entlaubungsarbeiten im Juni und Grünschnitt Ende Juli bis Anfang August sicherten hervorragende vegetative Ausgewogenheit und optimale Reife der Trauben. Die Lese begann etwas später als im langjährigen Durchschnitt am 21. September und war in den ersten Oktobertagen mit gesunden duftenden Beeren abgeschlossen.



## Weinbereitung

Bei Eingang in der Kellerei wurden die Beeren entrappt, schonend zerdrückt und dann in Inox-Edelstahlbehälter gefüllt, in denen die alkoholische Gärung stattfand. Die Mazeration dauerte etwa 12 Tage bei einer Temperatur von 28 °C. Nach der malolaktischen Gärung wurde der Wein in Eichenfässer mit einem Fassungsvermögen zwischen 30 und 80 hl umgefüllt, in denen der Ausbau in Holz erfolgte. Nach zwei Jahren verließ der Pian delle Vigne das große Fass, um mit der langen Verfeinerung in der Flasche zu beginnen.

## 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

Pian delle Vigne Brunello di Montalcino präsentiert sich in intensiv rubinroter Farbe. An der Nase ist er komplex; Balsamnoten von Menthol und Gewürznelke verbinden sich mit fruchtigen Noten von Kirsche, Pflaume und Dattel und mit Gewürznoten von Zimt. Der Auftakt am Gaumen ist schmeichelnd und seidig, geprägt von sanften Tanninen und gestützt von hervorragender Frische. Langer Nachgeschmack mit Vanillearoma und den typischen Veilchennoten des Sangiovese.