



Pian delle Vigne 2020

Classificazione

Brunello Di Montalcino DOCG

Annata

2020

Klima

Der Winter des Jahrgangs 2020 begann mit tendenziell trockenem Wetter in den Monaten Januar und Februar. Ab Beginn des Austreibens in den letzten Märztagen bis Ende Juli war das Wetter regulär mit sonnigen Tagen und sporadischen Regenfällen, die für eine Wiederherstellung der Wasserreserven im Boden sorgten. Im Sommer, besonders im August, stiegen die Temperaturen an, aber ohne extreme Spitzenwerte, und sehr gute Tag-Nacht-Temperaturunterschiede brachten die richtige Erholung für die Reben und sorgten für einen optimalen Start des Reifeprozesses der Trauben. Die Lese begann unmittelbar nach Mitte September und endete in der letzten Woche desselben Monats.



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 2020 präsentiert sich in rubinroter Farbe. An der Nase verbinden sich duftige frische Zitrusnoten von Blutorange und Pflaume mit Nuancen von Balsam und Vanille. Am Gaumen fein, vibrierend und geprägt von schmackhaften Tanninen, die von hervorragender Säure gestützt werden. Lang und anhaltend das Finale mit Frucht-, Gewürz- und Vanillearomen.