Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI



Pian delle Vigne 2006

Classificazione
DOCG

Annata
2006

Klima
Der Winter, der diesem Jahrgang vorausging, war von recht niedrigen Durchschnittstemperaturen geprägt, was zu einer leichten Verzögerung beim Wiedereinsetzen des Vegetationszyklus im Vergleich zum Mittel der letzten Jahre führte. Das gute Wetter in der ersten Frühjahrsphase hat diese Verspätung ausgeglichen und die Entwicklung der Reben unterstützt. Im August setzten wieder Niederschläge ein, mit denen die Sommerhitze endete. Hervorragende Witterungsbedingungen im September mit regelmäßigen Tag-Nacht-Temperaturschwankungen begünstigten eine perfekte Traubenreife und eine sehr günstige Lese von gesunden und voll ausgereiften Trauben mit optimalem Potenzial. Die Lesearbeiten begannen am 25. September und waren am 9. Oktober abgeschlossen.

Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Weinbereitung

Die Traubenselektion geschah in zwei Etappen: die erste Mitte Juli (die so genannte "grüne Selektion") und die zweite kurz vor dem Lesezeitpunkt, so dass nur die besten Trauben in die Kellerei gebracht wurden. Anschließend wurde das Lesegut entrappt und schonend gepresst. Die Mazeration erfolgte in 125 hl-Tanks und dauerte zwischen 15 und 21 Tagen. Während dieser Phase durchlief der Wein die alkoholische Gärung bei einer Temperatur von nicht mehr als 27° C. Danach wurde er umgehend in Eichenfässer mit einem Fassungsvermögen zwischen 30 hl und 80 hl umgefüllt und nach der malolaktischen Gärung weitere zwei Jahre ausgebaut. Im Laufe des Frühjahrs 2010 erfolgte die Flaschenabfüllung.

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 leichten granatroten Reflexen. Weit gefächertes komplexes Duftbouquet mit Anklängen an Gewürz und rote Früchte und leichten Noten von Tabak und Kakao. Am Gaumen reich, gehaltvoll und harmonisch mit einem langen nachhaltigen Finale.

Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Awards

Antonio Galloni
92/100
USA

Wine Advocate
92/100
USA

Wine Spectator
93/100
USA