



Pian delle Vigne 2012

Classificazione

DOCG

Annata

2012

Klima

Der Jahrgang 2012 war geprägt von einem ausgewogenen Herbst, auf den ein kalter Winter und ein mildes Frühjahr folgten. Der Sommer brachte anfangs hohe Temperaturen, die eine reguläre Reife der Trauben ermöglichten. Im Gegensatz dazu gingen diese Ende August stark zurück und kräftige Tag-Nacht-Temperaturunterschiede sorgten für intensive Aromen und Frische in den Früchten. Die Lese erfolgte zwischen der dritten Septemberwoche und der ersten Oktoberwoche bei mildem trockenem Wetter.



Weinbereitung

Nach sorgfältigen Selektionen sowohl im Weinberg als auch in der Kellerei wurden die Beeren entrappt, schonend zerdrückt und in Edelstahltanks gefüllt, in denen sie die alkoholische Gärung durchliefen und insgesamt etwa drei Wochen in Mazeration bei Temperaturen um 28° C blieben. Nach der malolaktischen Gärung des so gewonnenen Weins begann dessen Ausbauphase in Eichenfässern mit einem Fassungsvermögen zwischen 30 hl und 80 hl. Nach mehr als zwei Jahren des Ausbaus wurde der Wein im April 2015 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 Wein präsentiert sich in rubinroter Farbe. An der Nase Frucht- und Blütennoten, schön ergänzt von Gewürz- und Balsamnoten, die Frische und Komplexität verleihen. Am Gaumen ein cremiger Auftakt mit weichen seidigen Tanninen. Ein runder und umhüllender Wein von hervorragender Länge und sehr angenehm.



Awards

James Suckling
94/100
USA

Wine Enthusiast
93/100
USA