Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI



Pian delle Vigne 2014

Classificazione
DOCG

Annata
2014

Klima
Der Winter brachte milde Temperaturen und häufige Niederschläge. Die vegetative Phase setzte etwas früher als gewöhnlich ein und war geprägt von einem kühlen Frühjahr. Sommerliche Regenfälle und unterdurchschnittliche Temperaturen führten zu einer leichten Verspätung der Reife, die aber in den ersten zwei Septemberwochen aufgeholt wurde. Bessere klimatische Bedingungen während der Lese und sorgfältige manuelle Selektion der Trauben sorgten dafür, dass in die Kellerei nur gesunde Beeren von bester Qualität gelangten.

Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Weinbereitung

Bei Eingang in der Kellerei wurden die Beeren entrappt, schonend zerdrückt und dann in Inox-Edelstahltanks gefüllt, in denen die alkoholische Gärung stattfand. Die Mazeration dauerte durchschnittlich 15 Tage und verlief bei einer Temperatur von etwa 28° C. In Anbetracht der Merkmale des Jahrgangs wurde versucht, die Frische der Frucht, die Weichheit der Tannine und die Ausgewogenheit insgesamt hervorzuheben. Der Wein wurde in Eichenfässer mit Fassungsvermögen zwischen 30 hl und 80 hl gefüllt, in denen die malolaktische Gärung erfolgte und der Ausbauprozess in Holz einsetzte. Nach etwa zwei Jahren verließ der Pian delle Vigne die großen Fässer und begann die lange Verfeinerung in der Flasche.

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 strahlend rubinroter Farbe. An der Nase ist er geprägt von Noten roter Frucht verbunden mit Anklängen an Tabak und Gewürze wie Vanille, Zimt, Nelken und Kardamom. Am Gaumen besticht er durch Ausgewogenheit und Feinheit; weiche seidige Tannine, typisch für diesen Jahrgang, werden gestützt von hervorragender Frische, die Eleganz und Anmut verleiht.