Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

no image

Klima

Der Jahrgang 2010 war geprägt von den Regenfällen zwischen Winterende und Frühjahr; in Verbindung mit den unter dem jahreszeitlichen Durchschnitt liegenden Temperaturen im Frühjahr führte dies zu einem etwas verspäteten Austreiben und einer leicht verringerten Produktion. Im Sommer war das Wetter gut und stabil mit einigen Niederschlägen im August, die die Hitze milderten. In der Phase vom Farbansatz bis zur Reife waren die meteorologischen Bedingungen sehr positiv und ermöglichten einen harmonischen und perfekt synchronen Verlauf von phenolischer Reife und Entwicklung des Zuckergehalts. Die Lese begann am 22. September bei ausgesprochen günstigem Wetter.

Weinbereitung

Nach sorgfältigen Selektionen im Weinberg, sowohl im Juli als auch kurz vor der Weinlese, blieben nur die besten Trauben bis zur vollen Reife an den Pflanzen. Nach dem Entrappen und schonenden Zerdrücken der Beeren wurde der Most in Edelstahltanks gefüllt, in denen er eine etwa zwanzigtägige Mazeration bei Temperaturen von nicht über 28° C durchlief. 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 Mai 2013 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.

Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Verkostungsnotizen

Der Pian delle Vigne 2010 präsentiert sich in leuchtendem tiefem Rubinrot. An der Nase komplexe Intensität, es entfalten sich Blütennoten, begleitet von frischen fruchtigen Anklängen an Sauerkirsche, Himbeere und Zitrusfrucht, gefolgt von Wahrnehmungen von Schokolade, gerösteten Tabakblättern und Süßholzwurzel; im Finale dominieren Pflaume und Balsamnoten. Harmonisch und umhüllend, voller Körper und intensiver Geschmack. Elegant, mit edler tannischer Struktur und einer ausgeprägt mineralischen Ader, lässt er gutes Ausdruckspotenzial für die Zukunft erahnen.

Awards

Wine Enthusiast 91/100 USA **James Suckling** 96/100 USA **Wine Advocate** 93/100 USA **Wine Spectator** 93/100 USA **Antonio Galloni** 92/100 USA **I vini di Veronelli** Super Tre stelle Italy **I vini dell'Espresso** 16/20 Italy **Vini Buoni d'Italia** 4 stelle Italy