Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

no image

Klima

Der Jahrgang 2016 begann mit einem tendenziell niederschlagsarmen Winter und einem milden Frühjahr. Diese klimatischen Bedingungen begünstigten ein etwas früheres Einsetzen des Austreibens und auch der Blüte, was ab dem regulär erfolgenden Fruchtansatz wieder ausgeglichen wurde. Der Sommer, tendenziell kühler als der des Jahres 2015, war geprägt von Temperaturen über dem jahreszeitlichen Durchschnitt, insbesondere im Juli und August. Leichte Niederschläge im September und der anschließende Temperaturrückgang ermöglichten es den Beeren, ihre Reife optimal abzuschließen, akzentuierten die Frische des Sangiovese und schenkten dem Wein weiche ausgewogene Tannine. Die Lese für den Brunello di Montalcino fand Ende September statt.

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 15 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 Plan delle Vigne das 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.

Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Verkostungsnotizen

Der Wein präsentiert sich in intensiv rubinroter Farbe. An der Nase ist er komplex mit Noten reifer roter Frucht, die an Kirsche erinnern und sich harmonisch mit den Blütennoten verbinden. Das Bouquet wird abgerundet von Anklängen an Schokolade, Tabak, Gewürznelke und aromatische und balsamische Kräuter. 2016 ist ein Jahrgang, in dem Feinheit und Eleganz zum Ausdruck kommen und der Wein gute Frische zeigt, begleitet von molligen Tanninen und hervorragender geschmacklicher Länge. Im Finale ein Echo der angenehmen Noten von Gewürz und Tabak.