Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI



Pian delle Vigne Vigna Ferrovia 2004

Classificazione
Brunello Di Montalcino DOCG Riserva

Jahrgang
2004

Klima
Im Herbst 2003 kam es zu zahlreichen Niederschlägen, somit konnte sich der durch den heißen Sommer stark gesunkene Grundwasserspiegel wieder auffüllen. Kalte Temperaturen im Winter und zahlreiche, zum Teil starke Regenfälle führten dazu, dass die Entwicklung der Pflanzen im Frühling im Vergleich zu den Vorjahren um ca. 10 Tage zurücklag. Der reguläre Klimaverlauf im Frühling und ein, bezüglich der Temperaturen, optimaler Sommer ermöglichten eine gute Reifung der Trauben. Die Lese erfolgte am 9.-10. Oktober.

Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Weinbereitung

Dank einer ersten sorgfältigen Auswahl der Trauben Mitte Juli (grüne Auswahl) und einer zweiten vor der Lese gelangten für die Herstellung des Riserva Vignaferrovia nur die besten Trauben in die Keller. Sie wurden abgebeert, sanft gepresst und gärten dann 20 Tage in Holz, währenddessen wurde ausschließlich von Hand gekeltert. Die alkoholische Gärung erfolgte in kleinen Eichenfässern, dann wurde der Wein in 3 hl Carati umgefüllt, in denen er ca. 6 Monate verfeinerte. Es folgten ein Jahr des Ausbaus in 30 hl Fässern und ein weiteres Jahr in 60 hl Fässern. Danach verfeinerte der Wein noch über 6 Monate auf 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. Vignaferrovia wird nur in den besten Jahrgängen produziert. Die Trauben stammen von einem kleinen Weinberg von etwa 4 Hektar neben dem alten Bahnhof Pian delle Vigne mit tendenziell Kalk-Tonböden, die reich an kleinteiligem Skelett sind. In den Jahren 2005, 2008 und 2011 wurde er nicht erzeugt.

Verkostungsnotizen

Kräftig in der Farbe, elegant und leuchtend. Sein angenehmer Duft ist durchsetzt von würzig lieblichen Noten und reifer Waldfrucht, sowie einem Hauch von Tabak und Schokolade. Am Gaumen sticht das dichte Netz der Tannine hervor durchwoben von frischen und milden Elementen. Optimaler Verlauf, langer Abgang, es bleibt der Eindruck eines wunderbar stabilen Gleichgewichts.

Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Awards

Antonio Galloni
92/100
USA

Wine Advocate
92/100
USA

Wine Enthusiast
93/100
USA