Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI



Pian delle Vigne Vigna Ferrovia 2009

Classificazione
Brunello Di Montalcino DOCG Riserva

Jahrgang
2009

Klima
Die ersten Monate des Jahres waren von Regenfällen geprägt, die zu guten Wasserreserven in den Böden führten. Die vegetative Phase des Sangiovese war während des gesamten Frühjahrs konstant und ermöglichte die Entwicklung einer üppigen Laubwand. Während der Sommerperiode war das Klima trocken und heiß; die im Laufe des Winters gebildeten Wasserreserven ermöglichten es den Pflanzen jedoch, der Hitzeperiode zu begegnen und in ausgewogener Weise die phenolische Reife und die Entwicklung des Zuckergehalts der Beeren abzuschließen.

Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Weinbereitung

Bei recht günstigen Wetterbedingungen wurde eine sorgfältige Selektion im Weinberg in zwei Etappen durchgeführt, die erste, die so genannte ″grüne Lese″, Anfang Juli, die zweite Anfang September in zeitlicher Näher zur Lese, so dass nur die besten Beeren in die Kellerei gelangten. Nach dem Entrappen und schonenden Zerdrücken durchliefen die Trauben die etwa dreiwöchige Mazeration, während derer Délestagen und Remontagen unter Wahrung der Integrität der Frucht vorgenommen wurden. Auf die Vinifizierung folgte eine Zeit der Verfeinerung in Holzgebinden von etwa zweieinhalb Jahren, anfangs in kleinen Fässern (5 hl), anschließend während der Reifephase in zunehmend größeren Fässern bis zu einem Fassungsvermögen von 30 hl.

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

Der Vignaferrovia präsentiert sich in intensivem Rubinrot mit einer leichten granatroten Nuance. An der Nase rote Früchte, Süßholzwurzel, getoastete Tabakblätter, Leder und zarte Anklänge an Schokolade. Am Gaumen verbindet sich die Weichheit des Weins sehr elegant mit seiner Üppigkeit. Balsamnoten und mediterrane Kräuter im Nachgeschmack verleihen dem Wein Frische.

Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Awards

James Suckling
92/100
USA

Antonio Galloni
91/100
USA

I vini di Veronelli
Super Tre stelle
Italy

I vini dell'Espresso
16/20
Italy

Vini Buoni d'Italia
4 stelle
Italy