Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI



Pian delle Vigne Vigna Ferrovia 2010

Classificazione
Brunello Di Montalcino DOCG Riserva

Jahrgang
2010

Klima
Der Jahrgang 2010 begann mit Regenfällen in der Übergangszeit zwischen Winter und Frühjahr, gefolgt von unterdurchschnittlichen Frühjahrstemperaturen, was zu einer leichten Verspätung beim Austreiben und zu einer etwas verringerten Produktion führte. Der Sommer brachte stabiles gutes Wetter mit einigen Regenfällen im August, dank derer die Temperaturen gemäßigter wurden. Von der Zeit des Farbansatzes bis zur Reife waren die klimatischen Bedingungen sehr positiv und ermöglichten eine harmonische Entwicklung mit perfekter zeitlicher Übereinstimmung von phenolischer Reife und Zuckerreife. Die Lese begann am 22. September und verlief unter besonders günstigen klimatischen Bedingungen.

Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Weinbereitung

Nach sorgfältigen Selektionen im Weinberg, erst eine grüne Lese Anfang Juli und dann eine zweite in zeitlicher Nähe zur Lese, und auch dank eines insgesamt recht günstigen klimatischen Verlaufs gelangten die Beeren bei voller phenolischer und Zuckerreife in die Kellerei. Nach dem schonenden Entrappen und Zerdrücken wurde der Most in Edelstahltanks umgefüllt, wo er eine drei- bis vierwöchige Mazeration durchlief. Délestagen und Remontagen unter Wahrung der Integrität der Frucht unterstützten in dieser Phase die Extraktion der aromatischen Noten und der typischen strukturellen Komponenten des reifen Sangiovese dieses Anbaugebiets. 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. Im April 2014 wurde der Wein 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. 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

Intensive rubinrote Farbe mit leichten Granatnuancen. An der Nase zeigt der Vignaferrovia 2010 ein Aroma von reifer, fast überreifer roter Frucht mit Balsamnoten, begleitet von Gewürzanklängen wie Tabak und Leder. Am Gaumen kraftvoll und potent mit einer weichen seidigen Ansprache und einer guten Ausgewogenheit von Säure und Tanninen, die Frische und Länge schenkt. Schmackhaft, mineralisch und anhaltend mit einem Nachgeschmack, der an die Hauptnoten des Dufts erinnert, von der reifen Frucht bis zu den Anklängen an Gewürz und Bitterschokolade.

Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Awards

James Suckling
98/100
USA

Antonio Galloni
92/100
USA

Wine Enthusiast
94/100
USA

Wine Spectator
93/100
USA