Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI



Pian delle Vigne Vigna Ferrovia 2013

Classificazione
Brunello Di Montalcino DOCG Riserva

Jahrgang
2013

Klima
Der Winter 2013, insbesondere der Monat Februar, war geprägt von tendenziell strengeren Temperaturen als in den Vorjahren. Das Frühjahr mit häufigen Niederschlägen und der Sommer mit durchschnittlichen Temperaturen und hervorragender Ventilation begünstigten eine langsame kontinuierliche Reife der Trauben. Leichte Entlaubung, die etwa 20 Tage vor der Lese vorgenommen wurde, sicherte das Erreichen optimaler Beerenreife. Die Lese fand ab den ersten Oktobertagen statt, etwas später als üblich.

Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Weinbereitung

Die sorgfältige und genaue Auswahl der Trauben über eine grüne Selektion, die in der Vorreifephase mehrfach durchgeführt wurde, und ein recht günstiger klimatischer Verlauf sicherten, dass perfekt unversehrte und reife Früchte in die Kellerei gelangten. Nach dem Entrappen und schonenden Zerdrücken wurden die Beeren für die alkoholische Gärung in Inox-Edelstahltanks umgefüllt, in denen der Most für etwa drei Wochen im Kontakt mit den Schalen blieb. Anschließend verließ er den Edelstahl für einen Ausbau in Holz. Die langsame ausgewogene Entwicklung, die in kleinen 5 hl-Fässern einsetzte, um in Fässern von 30 hl Fassungsvermögen zu enden, dauerte mehr als zwei Jahre. Anschließend wurde der Vignaferrovia in Flaschen abgefüllt und begann dort seine lange Verfeinerung.

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

Vignaferrovia 2013 präsentiert sich in intensiver rubinroter Farbe. An der Nase besticht er durch die exzellente Ausgewogenheit der Noten von reifer und kandierter roter Frucht in schöner Harmonie mit Anklängen an Schattenmorellen und zarten Tabakeindrücken. Am Gaumen verbinden sich angenehme Trinkbarkeit, Ausgewogenheit und Frische harmonisch und schenken lange geschmackliche Persistenz.

Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Awards

Wine Advocate
94/100
USA

James Suckling
94/100
USA

Wine Spectator
93/100
USA