Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI



Pian delle Vigne Vigna Ferrovia 2015

Classificazione
Brunello Di Montalcino DOCG Riserva

Jahrgang
2015

Klima
2015 wird als ein großer Jahrgang in Montalcino in Erinnerung bleiben. Die Niederschläge im Winter und im Frühjahr, dank derer gute Wasserreserven in den Böden akkumuliert werden konnten, wechselten sich ab mit Sonnentagen mit guter Luftzirkulation, die ein schnelles und homogenes Wachstum der Trauben im Mai und Juni ermöglichten. Ein tendenziell warmer Sommer begünstigte eine reguläre Entwicklung der Beeren. Der Nordwind Tramontana und gemäßigtes Klima im September brachten die Reife optimal zum Abschluss- Die Lese erfolgte in der ersten Oktoberwoche.

Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Weinbereitung

Die sorgfältige Auswahl der Trauben und ein tendenziell günstiger klimatischer Verlauf sicherten, dass unversehrte und reife Früchte in die Kellerei gelangten. Nach dem Entrappen und schonenden Zerdrücken wurden die Beeren in Inox-Edelstahltanks gefüllt, in denen die alkoholische Gärung erfolgte. Nach Abschluss der etwa 20tägigen Mazeration begann der Wein seinen Ausbau in Holz. Diese Entwicklung dauerte über zwei Jahre und begann in kleinen, zum Teil neuen 5 hl-Fässern, um in Fässern von 30 hl Fassungsvermögen zu enden. 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 2015 präsentiert sich in rubinroter Farbe. An der Nase reich und komplex. Noten von roter Frucht verbinden sich mit denen von Feigenkonfitüre, Datteln und Marmelade von Zitrusfrüchten. Abgerundet wird das Bouquet mit den Düften von Lavendelblüte, delikaten Balsam- und Jodaromen und einem Hauch von Harz, Sandelholz, Schokolade und Zimt. Am Gaumen ist der Auftakt weich und geprägt von seidigen Tanninen. Ein feiner, energischer, vibrierender Wein von hervorragender Persistenz und Frische.