Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI



Pian delle Vigne Vigna Ferrovia 2016

Classificazione
Brunello Di Montalcino DOCG Riserva

Jahrgang
2016

Klima
Der Jahrgang 2016 begann mit einem tendenziell regenarmen Winter und einem milden Frühjahr. Diese Wetterbedingungen begünstigten ein etwas früheres Austreiben und eine frühere Blüte, was sich ab dem regulär erfolgenden Fruchtansatz wieder ausglich. Der Sommer, tendenziell kühler als im Jahrgang 2015, war dennoch geprägt von Temperaturen über dem jahreszeitlichen Durchschnitt, insbesondere in den Monaten Juli und August. Leichte Niederschläge im September und das daraus folgenden Absinken der Temperaturen ermöglichten den Beeren, ihre Reife optimal zum Abschluss zu bringen, betonten die Frische des Sangiovese und verliehen dem Wein weiche und ausgewogene Tannine. Die Lese für den Vignaferrovia wurde von Ende September bis Anfang Oktober durchgeführt.

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. Der Wein blieb etwa drei Wochen auf seinen Schalen und wurde dann aus den Edelstahltanks in Holzgebinde umgefüllt für den Ausbau. Diese langsame ausgewogene Entwicklung begann in kleinen 5 hl-Fässern, um in Fässern von 30 hl Fassungsvermögen zu enden, und dauerte über 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

Pian delle Vigne Vignaferrovia 2016 präsentiert sich in rubinroter Farbe mit leichten granatroten Reflexen. An der Nase komplex und intensiv. Noten von reifer Frucht wie Pflaume und Sauerkirsche verbinden sich mit Anklängen an getrocknete Lavendelblüten, Sandelholz und Kräuter der mediterranen Macchia. Abgerundet wird das Bouquet von angenehmen Noten von Kakaopulver, süßen Gewürznoten von Zimt und Gewürznelke und einer vibrierenden Blutnote, die typisch für Sangiovese ist. Am Gaumen ist der Wein reich und kompakt im Auftakt und entwickelt sich dann im Zeichen der Weichheit und Seidigkeit der Tannine, die, zusammen mit der Frische, den Wein intensiv, fein und anhaltend machen. Noten von Leder, Tabak und recht frische, fast minzige Balsamnoten bilden zusammen mit den Aromen von reifer Sauerkirsche und bitterem Kakao das Finale.