



# Pian delle Vigne Vignaferrovia 2016 (Clone 2024-08-05 14:52:27)

## Classificazione

Brunello Di Montalcino DOCG Riserva

## Annata

2018

## Klima

Winter und Frühjahr 2018 waren geprägt von leicht unterdurchschnittlichen Temperaturen und häufigen Niederschlägen. Diese klimatischen Bedingungen führten zu hervorragenden Wasserreserven in den Böden und begünstigten ein reguläres Austreiben und eine sehr gute Blüte. Entlaubungsarbeiten im Juni und Auslichten der Trauben Ende Juli, Anfang August sicherten ein ausgezeichnetes vegetatives Gleichgewicht und optimale Reife der Beeren. Die Lese für Pian delle Vigne Vignaferrovia erfolgte vom 25. bis zum 27. September 2018.



## Weinbereitung

Sorgfältige und genaue Auswahl der Trauben und ein tendenziell günstiger klimatischer Verlauf sicherten, dass unverschrte 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 für den Ausbau aus den Edelstahltanks in Holzgebinde umgefüllt. Diese langsame ausgewogene Entwicklung begann in kleinen 5 hl-Fässern, um in Fässern von 30 hl Fassungsvermögen zu enden, und dauerte mehr als zwei Jahre. Am 7. April 2021 wurde Pian delle Vigne 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 2018 präsentiert sich in rubinroter Farbe mit leichten granatroten Reflexen. An der Nase angenehm und komplex: Noten von reifer Frucht und Zitrusfrüchten verbinden sich mit Aromen von Tabak, Kakao, Gewürznelken und mit frischen Balsamnoten. Am Gaumen ist der Wein reich und kompakt, begleitet von guter Frische und geprägt von seidigen vibrierenden Tanninen. Lang und anhaltend das Finale mit seinen angenehmen Facetten von Konfitüre und bitterem Kakao.