



Pian delle Vigne Vigna Ferrovia 2019

Classificazione

Brunello Di Montalcino DOCG Riserva

Annata

2019

Klima

Auf den ersten Teil des Frühjahrs 2019, der von überdurchschnittlichen Temperaturen geprägt war, folgte in der zweiten Hälfte der Jahreszeit tendenziell kühles und trockenes Wetter. Im Mai verursachten einige Regenfälle eine leichte Verzögerung des vegetativen Wachstums, sicherten jedoch sehr gute Wasserreserven in den Böden. Der Sommer war zwar warm, aber in der Zone von Pian delle Vigne waren nie Spitzentemperaturen zu verzeichnen, sondern ganz im Gegenteil sorgten gut verteilter Regen und die hervorragenden Tag-Nacht-Temperaturunterschiede für ideale Bedingungen für eine korrekte Reife des Sangiovese. Die Lese für Pian delle Vigne erfolgte am 27. September 2019.



Weinbereitung

Sorgfältige und genaue Auswahl der Trauben und ein tendenziell günstiger klimatischer Verlauf sicherten, dass perfekt unversehrte und reife Früchte in die Kellerei gelangten. Nach dem Entrappen und schonenden Zerdrücken wurden die Beeren in kegelstumpfförmige Inox-Edelstahltanks gefüllt, in denen die alkoholische Gärung erfolgte. Der Wein blieb etwa zwei Wochen auf seinen Schalen und wurde dann für den Ausbau aus den Edelstahltanks in Holzgebinde umgefüllt. Diese langsame ausgewogene Entwicklung begann in kleinen Fässern von 5 und 15 Hektoliter Fassungsvermögen und schloss nach über zwei Jahren in 30 hl-Fässern. Am 25. Mai 2022 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 2019 präsentiert sich in rubinroter Farbe mit granatroten Reflexen. An der Nase komplex und angenehm: Aromen von Kakao, Vanille und Tabak verbinden sich mit Anklängen an rote Frucht wie Amarenakirsche, Pflaumenkonfitüre, Aprikose und Blutorange, eine typische Note von Sangiovese. Das Bouquet wird von Balsamnoten von Rosmarin und Salbei abgerundet. Am Gaumen ist der Wein vibrierend und angenehm: anfangs weich und geprägt von Schokoladennoten, dann elegant und frisch. Lang und reich das Finale mit seidigen und samtigen Eindrücken begleitet von den Aromen von roter Frucht, Gewürz und Kakao.