Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

no image

Klima

Der Winter, der diesem Jahrgang vorausging, war von recht niedrigen Durchschnittstemperaturen geprägt, was zu einem leicht verzögerten Wiedereinsetzen des Vegetationszyklus im Vergleich zu den letzten Jahren führte. Durch das gute Wetter in der ersten Frühlingsphase und die Regenfälle wurde diese Verspätung wieder ausgeglichen und die Entwicklung der Reben begünstigt. Im August gab es erneut Niederschläge, die die Sommerhitze unterbrachen. Die hervorragenden klimatischen Bedingungen im September mit regulären Temperaturschwankungen waren vorteilhaft für eine gute Reife der Trauben und ermöglichten eine sehr positive Lese, bei der die Trauben gesund und in perfektem Reifezustand waren und ein optimales Potenzial zeigten. Die Lesearbeiten erfolgten am 4. Oktober.

Weinbereitung

Die Selektion des Rebguts für Riserva Vigna Ferrovia erfolgte in zwei Etappen: die erste in den ersten beiden Juliwochen (die so genannte ″grüne Selektion″) und die zweite kurz vor dem Lesezeitpunkt. Die erste diente dazu, wieder eine ausgewogene Traubenlast pro Rebling herzustellen, während bei der zweiten Selektion Trauben entfernt wurden, die keine perfekten Reifemerkmale aufwiesen. Nach dem Entrappen und schonenden Zerdrücken erfolgte die etwa 20tägige Mazeration in Holzgebinden unter manuellem Unterrühren des Tresterhutes, um Frucht und Tannine zu bewahren. Die alkoholische Gärung wurde in kleinen Eichenfässern abgeschlossen, in denen der Wein auch die malolaktische Gärung durchlief. Die ersten 6 Monate der Ausbauzeit lagerte der Wein in kleinen Holzfässern von 3 hl, danach 12 Monate in Eichenfässern mit einem Fassungsvermögen von 30 hl, um abschließend für weitere 12 Monate in Fässern von 60 hl zu reifen. Dann folgte die Flaschenabfüllung und eine letzte Verfeinerungszeit von über 6 Monaten.

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.

Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Verkostungsnotizen

Intensives, sehr leuchtendes Rubinrot. Vigna Ferrovia 2006 präsentiert sich als ein Wein von bemerkenswerter Harmonie, mit traditionellen süßen Gewürznoten, die sich gut mit dem Duftbouquet von roten Früchten, Tabak und Leder verbinden. Am Gaumen fein, elegant und mit guter Säure, die ein vibrierendes Tanningerüst stützt. Langes und süßes Finale.

Awards

Antonio Galloni 93/100 USA **James Suckling** 94/100 USA **Wine Advocate** 93/100 USA **Wine Spectator** 93/100 USA