Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

no image

Klima

Der milde Winter mit Temperaturen, die nahezu immer über null Grad lagen, und das ebenso günstige und wenig regnerische Frühjahr führten zu einem früheren Einsetzen des Vegetationszyklus der Reben. Das Wachstum der Triebe wurde von warmen Tagen, skandiert von regelmäßigen Regenfällen, unterstützt, und im August ermöglichten erhebliche Tag- Nacht-Temperaturunterschiede eine optimale Reife der Trauben. Warme sonnige Tage im September taten das Übrige, um die Lese von Sangiovese-Rebgut in perfektem Reifezustand zu ermöglichen.

Weinbereitung

Die Selektion des Rebguts für Riserva Vigna Ferrovia geschah in zwei Etappen. Die erste, Schnittarbeiten der Trauben, auch als ″grüne Lese″ bekannt, wurde in den ersten beiden Juliwochen vorgenommen, um eine ausgewogene Traubenlast pro Rebling herzustellen. Die zweite erfolgte unmittelbar vor dem Lesezeitpunkt und diente dazu, nur die besten Trauben an den Stöcken zu belassen. Nach dem Entrappen und schonenden Zerdrücken durchliefen die Trauben die etwa 20tägige Mazeration in Holzgebinden unter manuellem Unterrühren des Tresterhutes, um eine möglichst schonende Extrahierung zu erzielen, bei der die Integrität von Frucht und Tanninen bewahrt blieb. Die malolaktische Gärung erfolgte in kleinen Eichenfässern, in denen der Wein auch die ersten 6 Monate der Ausbauzeit begann. Es folgte eine Periode von 12 Monaten in Eichenfässern von 30 hl Fassungsvermögen und die abschließende zwölfmonatige Ausbauphase in 60 hl-Fässern. Am 3. April 2012 wurde der Wein in Flaschen abgefüllt und kam nach über einem Jahr der Verfeinerung in den Handel.

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 Rubinrot mit granatfarbenen Reflexen. Der Vignaferrovia 2007 präsentiert sich an der Nase mit einem aromatischen Komplex, der sich aus reinen Düften von Lakritze, roter reifer Frucht, Tabakblättern, Veilchen, Chinarinde, Kakao und Graphit aufbaut. Am Gaumen weich, rund, reif und schmackhaft, mit eleganten Tanninen und einem komplexen Finale. Anhaltender Nachgeschmack, in dem Sauerkirsche, grüne Walnussschale und angenehme Balsamnoten hervortreten.

Awards

James Suckling 95/100 USA **Wine Enthusiast** 93/100 USA **Wine Spectator** 92/100 USA