Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

no image

Klima

Der Jahrgang 2012 begann mit einem ausgewogenen Herbst, auf den ein kalter Winter und ein mildes Frühjahr folgten. Der Sommer war geprägt von tendenziell warmem Klima, besonders in der ersten Phase, und ermöglichte eine reguläre Reife der Beeren. Zum Ende August begünstigten starke Temperaturrückgänge und ausgeprägte Temperaturschwankungen die Entwicklung der Intensität und Komplexität der aromatischen Komponenten des Sangiovese. Die Lese erfolgte von Ende September bis Anfang Oktober bei trockenem mildem Wetter.

Weinbereitung

Die sorgfältige und genaue Auswahl der Trauben über eine grüne Selektion, die in der Vorreifephase mehrfach durchgeführt wurde, und ein recht günstiger klimatischer Verlauf sicherten, dass perfekt unversehrte und reife Früchte in die Kellerei gelangten. Nach dem Entrappen und schonenden Zerdrücken wurden die Beeren für die alkoholische Gärung in Edelstahltanks umgefüllt, in denen der Most für etwa 24 Tage im Kontakt mit den Schalen blieb. Anschließend verließ er den Edelstahl für einen Ausbau in Holz. Die langsame ausgewogene Entwicklung, die in kleinen 5 hl-Fässern einsetzte, um in Fässern von 30 hl Fassungsvermögen zu enden, dauerte zweieinhalb Jahre. Im Mai 2016 begann der Vignaferrovia seine Verfeinerung in der Flasche.

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

Vignaferrovia 2012 präsentiert sich in intensiv rubinroter Farbe. An der Nase entfalten sich Noten von Maraskakirsche, reifer schwarzer Frucht, Brombeere und Johannisbeere in harmonischem Zusammenspiel mit Balsam- und Gewürznoten. Am Gaumen reich, voll, mit gut integrierten seidigen Tanninen. Das Finale, lang und anhaltend, zeigt Anklänge an Gewürz, in Alkohol eingelegte Frucht und Kakao, die von einer leichten delikaten Spur von Säure betont werden.

Awards

James Suckling 92/100 USA **Wine Advocate** 93/100 USA **Wine Enthusiast** 94/100 USA