



Rosso di Montalcino 2023

Classificazione

Rosso Di Montalcino DOC

Annata

2023

Klima

Der Jahrgang 2023 war regnerisch im ersten Teil der Saison, insbesondere in den Monaten April und Mai, während der Sommer tendenziell warm und trocken war. Diese klimatischen Bedingungen begünstigten ein reguläres Aus-treiben, ein schnelles Wachstum der Triebe und Blüte und Fruchtansatz, die mehr oder weniger dem Verlauf der vorherigen Jahre entsprachen. Während der Reifephase sicherten sehr gute Tag-Nacht-Temperaturunterschiede die korrekte Entwicklung der Trauben. Die Lese für Pian delle Vigne Rosso di Montalcino begann am 11. September und erbrachte gesunde duftende Trauben.



Weinbereitung

Bei Eingang in der Kellerei wurden die Beeren entrappt, schonend zerdrückt und dann in Inox-Edelstahlbehälter gefüllt, in denen in etwa acht bis zehn Tagen die alkoholische Gärung bei einer Temperatur von 26 °C ablief. Nach Abschluss der malolaktischen Gärung begann der Wein seine etwa zehnmonatige Ausbauphase und wurde am 22. Juli 2024 in Flaschen abgefüllt.

Geschichte

Die Tenuta Pian delle Vigne liegt 6 km südwestlich von Montalcino. Ihr Name geht auf eine typische Eisenbahnstation des 19. Jahrhunderts auf dem Anwesen zurück. Das Gut umfasst 184 ha, von denen 83 Hektar in südwestlicher Ausrichtung und in Quoten von etwa 130 m mit Reben bestockt sind. Das Gut ist seit 1995, dem Jahr der ersten Lese von Brunello Pian delle Vigne, im Besitz der Familie Antinori. Pian delle Vigne ist die persönliche und tiefe Interpretation der Marchesi Antinori für einen traditionellen und namhaften Wein wie Brunello. Der Rosso di Montalcino Pian delle Vigne betont den angenehmen Duft des sortenreinen Sangiovese, der historischen Rebsorte von Montalcino. Die auf kalkhaltigen Tonerden gelegenen Weinberge lassen einen frischen, mineralischen und sehr trinkbaren Wein entstehen.

Verkostungsnotizen

Pian delle Vigne Rosso di Montalcino DOC präsentiert sich in rubinroter Farbe. An der Nase verbinden sich frische Noten von roter Frucht wie Amarenakirsche mit den typischen Sangiovese-Aromen von Blutorange und delikatem Gewürz. Am Gaumen vibrierend, weich und mit seidigen Tanninen. Noten von Erdbeere und Blutorange begleiten ein langes anhaltendes Finale.