Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI



Rosso di Montalcino 2015

Classificazione
DOC

Annata
2015

Klima
Das Klima des Jahrgangs 2015 war geprägt von einem niederschlagsreichen Winter, der die Bildung guter Wasserreserven in den Böden für das milde Frühjahr und den heißen Sommer, die dann folgten, ermöglichte. Die Lese fand unter optimalen klimatischen Bedingungen statt; der Nordwind Tramontana und das gemäßigte Klima sorgten für eine gute Reife der Beeren und eine erhebliche Stärke der Schalen, dank derer Weine entstehen konnten, die besonders reich an Duftstoffen und an Körper sind.

Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Weinbereitung

Die Beeren wurden entrappt, schonend zerdrückt und der Most in Inox-Edelstahlbehälter gefüllt, in denen die alkoholische Gärung bei einer Temperatur von etwa 25° C erfolgte, so dass die aromatische Komponente erhalten blieb. Die Mazerationszeit betrug circa 8 bis 10 Tage. Nach der malolaktischen Gärung wurde der Wein in große Holzfässer umgefüllt, in denen die zwölfmonatige Ausbauzeit stattfand.

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 65 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

Strahlende rubinrote Farbe. Reiches fruchtiges Duftbouquet mit Noten von Kirsche und Himbeere, schön ergänzt von zarten Holznoten. Am Gaumen ist der Wein umhüllend mit weichen seidigen Tanninen, energisch und persistent.