Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Rosso di Montalcino 2016

Classificazione
Rosso Di Montalcino DOC

Jahrgang
2016

Klima
Der Jahrgang 2016 brachte einen tendenziell niederschlagsarmen Winter und ein mildes Frühjahr. Diese klimatischen Bedingungen begünstigten ein etwas früheres Einsetzen des Austreibens und der Blüte, was mit dem Fruchtansatz, der regulär erfolgte, wieder ausgeglichen wurde. Der Sommer war geprägt von Temperaturen über dem jahreszeitlichen Durchschnitt, insbesondere in den Monaten Juli und August. Leichte Regenfälle im September und der daraus folgende Temperaturrückgang ermöglichten den Beeren, ihre Reife optimal abzuschließen, und verliehen dem Sangiovese eine überraschende Frische und weiche ausgewogene Tannine. Die Lese von Sangiovese für den Rosso di Montalcino erfolgte in der zweiten Septemberhälfte.

Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Weinbereitung

Bei Eingang in der Kellerei wurden die Beeren entrappt, schonend zerdrückt und 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 Abschluss 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 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

Intensive rubinrote Farbe. An der Nase sind die typischen Noten von reifer roter Frucht wie Maraska-Kirsche und Himbeere prägnant, begleitet von Anklängen an Veilchen und Hundsrose und gestützt von Gewürz und Kräutern der mediterranen Macchia. Am Gaumen frisch, vibrierend, mit seidigen und weichen Tanninen. Im Nachgeschmack verbinden sich Anklänge an reife rote Frucht wie Johannisbeere und Himbeere mit leichten Balsamnoten zur Komposition eines langen schmackhaften Finales.

Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Awards

James Suckling
91/100
USA