



Rosso di Montalcino 2019

Classificazione

DOC

Annata

2019

Klima

Das Frühjahr 2019 brachte anfangs Temperaturen über dem Durchschnitt, auf die im weiteren Verlauf aber ein tendenziell kühles und trockenes Wetter folgte. Häufige Regenfälle im Mai verursachten eine leichte Verlangsamung des vegetativen Wachstums, sicherten jedoch eine hervorragende Bildung von Wasserreserven im Boden. Während des Sommers, den viele als einen der heißesten im Gebiet von Montalcino in Erinnerung behalten werden, wurden in der Zone von Pian delle Vigne niemals extreme Hitzewerte registriert, sondern im Gegenteil, gut verteilte Niederschläge und ausgezeichnete Tag-Nacht-Temperaturunterschiede boten ideale Bedingungen für eine korrekte Reife von Sangiovese. Die Lese, etwas später als im langjährigen Durchschnitt, begann in der zweiten Septemberhälfte mit gesunden duftenden Beeren.



Weinbereitung

Bei Eingang in der Kellerei wurden die Beeren entrappt, schonend zerdrückt und dann in Inox-Edelstahlbehälter gefüllt, in denen in acht bis zehn Tagen die alkoholische Gärung bei einer Temperatur von 25° C ablief. Nach der malolaktischen Gärung begann der Wein seine etwa achtmonatige Ausbauphase.

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

Der Wein präsentiert sich in lebhafter rubinroter Farbe. An der Nase entfaltet er sich mit angenehmen Anklängen an rote Frucht wie Kirsche und Sauerkirsche mit leichten Blütennoten von Veilchen und Lavendel. Am Gaumen frisch, fein und schmackhaft mit weichen umhüllenden Tanninen; er besticht durch die Saftigkeit der Frucht und die geschmackliche Persistenz. Hervorragende Trinkbarkeit.