



Rosso di Montalcino 2022

Classificazione

DOC

Annata

2022

Klima

Auf einen allgemein niederschlagsarmen Winter, der von langen Hochdruck-Wetterlagen gekennzeichnet war, folgte ein tendenziell mildes Frühjahr. Die Reben trieben etwa zehn Tage später als im Durchschnitt der letzten Jahre aus, um dann dank der ab Mai zu verzeichnenden überdurchschnittlichen Temperaturen sehr kraftvoll zu wachsen. Die Frühjahrs- und Sommermonate waren generell trocken und begünstigten so die Entwicklung perfekt gesunder Trauben mit kleineren Beeren als üblich. Einige kurze Regenfälle ab Mitte August ermöglichten es den Pflanzen, den wegen der sommerlichen Trockenheit verlangsamten physiologischen Prozess zu beschleunigen. Die Lese erfolgte einige Tage früher als sonst.



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 25 °C ablief. Nach Abschluss der malolaktischen Gärung begann der Wein seine etwa zehnmonatige 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

Pian delle Vigne Rosso di Montalcino DOC präsentiert sich in rubinroter Farbe. An der Nase verbinden sich angenehme Eindrücke von Erdbeere und Kirsche mit delikaten Zitrusnoten von Blutorange und Blütenaromen; das komplexe Bouquet wird abgerundet von Balsamnoten von Eukalyptus und Tabaknuancen. Am Gaumen wird die schöne Frische von seidigen Tanninen und ausgeprägter Schmackhaftigkeit begleitet. Langer Nachgeschmack, geprägt von den an der Nase wahrgenommenen Noten roter Frucht und Blutorange.