Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

no image

Klima

Winter und Frühjahr 2018 brachten leicht unterdurchschnittliche Temperaturen und häufige Niederschläge. Diese klimatischen Bedingungen sicherten die Bildung sehr guter Wasserreserven in den Böden, ein reguläres Austreiben und einen hervorragenden Fruchtansatz. Entlaubungsarbeiten im Juni und präzise Schnittarbeiten in den ersten Augusttagen sorgten für optimale vegetative Ausgewogenheit und eine perfekte Reife der Beeren. Die Lese, etwas später als im langjährigen Durchschnitt, begann in der zweiten Septemberhälfte und brachte gesunde duftende Früchte.

Weinbereitung

Bei Eingang in der Kellerei wurden die Beeren entrappt, schonend zerdrückt und in Inox-Edelstahlbehälter gefüllt, in denen innerhalb von acht bis zehn Tagen die alkoholische Gärung bei einer Temperatur von etwa 25 ° C ablief. Nach Abschluss der malolaktischen Gärung wurde der Wein in große Holzfässer umgefüllt, in denen die Ausbauzeit von etwa 7 Monaten 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.

Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Verkostungsnotizen

Pian delle Vigne Rosso di Montalcino präsentiert sich in lebhafter rubinroter Farbe. An der Nase prägnante Noten von reifer roter Frucht wie Susine und rote Johannisbeere, gestützt von angenehmen Anklängen an Hundsrose und mediterrane Kräuter wie Salbei und Oregano. Am Gaumen ist der Wein lebhaft und frisch mit seidigen Tanninen. Er besticht mit dem Eindruck von fleischiger roter Frucht, die Fülle und Persistenz verleiht. Generell ist der noch junge Wein überaus komplex an der Nase und am Gaumen und angenehm zu trinken, weich, frisch und schmackhaft.

Awards

Galloni 91/100 **Falstaff** 90/100 USA **Wine Enthusiast** 90/100 USA **Wine Spectator** 90/100 USA