Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI



Pian delle Vigne Vigna Ferrovia 2007

Classificazione
Brunello Di Montalcino DOCG Riserva

Annata
2007

Clima
Un inverno mite, caratterizzato da temperature quasi sempre al di sopra dello zero termico, e una primavera altrettanto favorevole e poco piovosa hanno portato ad una precoce ripresa vegetativa della vite. La crescita dei germogli è stata favorita da giornate calde, cadenzate da piogge regolari, le importanti escursioni termiche tra il giorno e la notte durante il mese di agosto, hanno consentito l'ottimale maturazione dei grappoli. Le giornate calde e soleggiate del mese di settembre hanno permesso di raccogliere le uve Sangiovese, in condizioni di perfetta maturazione.

Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Vinificazione

La selezione delle uve per la Riserva Vignaferrovia è avvenuta in due momenti diversi. Il primo, un diradamento dei grappoli noto anche come "vendemmia verde", è stato effettuato nelle prime due settimane di luglio al fine di avere il giusto numero di grappoli per ogni tralcio. La seconda selezione è avvenuta subito prima della vendemmia al fine di mantenere sulle piante solo i grappoli migliori. Dopo una diraspatura e una pigiatura soffice, le uve hanno effettuato la macerazione in legno per un periodo di 20 giorni circa, durante i quali sono state eseguite follature manuali per assicurare una estrazione più delicata possibile, rispettando l'integrità del frutto e dei tannini. La fermentazione malolattica si è svolta in piccole botti di rovere dove il vino ha iniziato il periodo di affinamento per i primi 6 mesi, successivamente l'affinamento è continuato in botti di rovere da 30 hl per 12 mesi e si è concluso con ulteriori 12 mesi in botti della capacità di 60 hl. Il vino ottenuto è stato così messo in bottiglia il 3 aprile 2012, ed ulteriormente affinato per oltre un anno prima dell'immissione in commercio.

Dati Storici

Tenuta Pian delle Vigne, situata a 6 km. a sud-ovest da Montalcino, prende il nome dall'omonima località sulla quale è presente una caratteristica stazione ferroviaria del XIX secolo. L'azienda è composta da 184 ettari, di cui 65 vitati esposti principalmente a sud-ovest ad un'altitudine di circa 130 metri s.l.m. Da sempre Pian delle Vigne ha perseguito la filosofia orientata verso la botte grande, capace di preservare la straordinaria integrità del frutto del Sangiovese e donare al Brunello la caratteristica vibrante eleganza. L'azienda è di proprietà della famiglia Antinori dal 1995, anno della prima vendemmia del Pian delle Vigne Brunello di Montalcino DOCG. Vignaferrovia viene prodotto soltanto nelle migliori annate da un piccolo vigneto di circa 4 ettari e mezzo, adiacente all'antica stazione di Pian delle Vigne, poggiato su un suolo tendenzialmente argilloso e calcareo, ricco di scheletro piccolo. Non è stato prodotto nel 2005, 2008, e 2011.

Note Degustative

Di un colore rubino intenso con sfumature granate, il Vignaferrovia 2007 si presenta al naso con un complesso aromatico fondato su profumi netti che richiamano liquirizia, frutta rossa matura, foglia di tabacco, viola, china, cacao e grafite. Al gusto è morbido, rotondo, maturo e saporito, con tannini eleganti e un finale complesso. Retrogusto persistente dove emergono note di marasca, mallo di noce e piacevoli sentori balsamici.

Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Premi all'Annata

James Suckling
95/100
USA

Wine Enthusiast
93/100
USA

Wine Spectator
92/100
USA