Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI




# Pian delle Vigne Vigna Ferrovia 2009

## Classificazione

Brunello Di Montalcino DOCG Riserva

## Annata

2009

## Clima

I primi mesi dell'anno sono stati caratterizzati dalle piogge che hanno creato buone riserve idriche nel terreno. Lo sviluppo vegetativo del Sangiovese si è mantenuto costante per tutta la fase primaverile, consentendo lo sviluppo di un abbondante apparato fogliare. Durante la fase estiva, il clima è stato asciutto e caldo; le riserve idriche accumulate durante l'inverno hanno consentito alle piante di affrontare bene il periodo caldo e di completare, in modo equilibrato, la maturazione zuccherina e fenolica delle uve.

Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

## Vinificazione

In una condizione di clima piuttosto favorevole, si è proceduto a eseguire una selezione accurata in vigneto realizzata in due fasi; la prima, la cosiddetta "selezione verde", è stata fatta ad inizio luglio mentre la seconda è avvenuta intorno a inizio settembre, più in prossimità della vendemmia, consentendo di far arrivare in cantina solo le uve migliori. Dopo una diraspa-pigiatura soffice, le uve sono rimaste in macerazione per circa tre settimane, durante le quali sono stati eseguiti rimontaggi e delestage nel pieno rispetto della qualità delle uve. Alla fase di vinificazione è seguito il periodo di affinamento in legno di circa due anni e mezzo, passando, nella fase iniziale, in piccole botti (5 Hl), per poi aumentare le dimensioni dei legni fino a 30 Hl nel corso della maturazione del vino.

## 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

Vignaferrovia si presenta di colore rosso rubino intenso con una leggera sfumatura granata. Al naso si percepiscono note di frutti rossi, radice di liquirizia, foglia di tabacco tostato, cuoio e delicati sentori di cioccolato. Al palato, la sua morbidezza si integra elegantemente con la ricchezza. Dalle note balsamiche e di erbe mediterranee nel retrogusto proviene la sua freschezza.

Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

# Premi all'Annata

**James Suckling**
92/100
USA

**Antonio Galloni**
91/100
USA

**I vini di Veronelli**
Super Tre stelle
Italia

**I vini dell'Espresso**
16/20
Italia

**Vini Buoni d'Italia**
4 stelle
Italia