Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI



Pian delle Vigne Vigna Ferrovia 2010

Classificazione

Brunello Di Montalcino DOCG Riserva

Annata

2010

Clima

L'annata 2010 è stata caratterizzata dalle piogge tra la fine dell'inverno e la primavera; questa condizione, abbinata a temperature primaverili al di sotto della media, ha causato un leggero ritardo nel germogliamento e una leggera riduzione della produzione. L'estate è stata contrassegnata da situazioni di tempo bello e stabile, con alcune piogge nel mese di agosto, che hanno mitigato il clima. Dall'invaiatura alla maturazione le condizioni meteorologiche sono state molto positive, consentendo uno sviluppo armonico, con una piena sincronia fra maturazione fenolica e zuccherina. La vendemmia è iniziata il 22 di settembre e si è svolta con un clima particolarmente favorevole.

Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Vinificazione

Le uve, dopo essere state sottoposte a un'accurata scelta in vigneto tramite una selezione verde a inizio luglio e una seconda selezione più tardiva, più in prossimità della vendemmia, e grazie anche a un andamento climatico nel complesso piuttosto favorevole, sono arrivate in cantina nel pieno della loro maturazione zuccherina e fenolica. A seguito di una diraspa-pigiatura soffice, si sono trasferite le uve in serbatoi di acciaio, dove sono rimaste in macerazione per un periodo compreso fra le tre e le quattro settimane. In questa fase l'estrazione delle note aromatiche e delle componenti strutturali tipiche del Sangiovese maturo di questa zona è stata favorita dall'esecuzione di rimontaggi e delestage, eseguiti nel pieno rispetto della qualità delle uve. Conclusa la fase di vinificazione, il vino ha iniziato il suo periodo di affinamento in legno che si è protratto per circa due anni e mezzo; inizialmente la maturazione è avvenuta in piccole botti di dimensioni di 5 Hl ciascuna, per poi passare in contenitori più grandi, fino alle dimensioni di 30 Hl. Il vino è stato imbottigliato ad aprile 2014.

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 rosso rubino intenso con lievi sfumature granate, il Vignaferrovia 2010 esprime al naso note di frutta rossa matura, a tratti sovrammatura, con riflessi balsamici accompagnati a sentori speziati, di tabacco e cuoio. La bocca è decisa e potente con un impatto morbido e setoso e un buon equilibrio acido-tannico che conferisce freschezza e lunghezza nella degustazione. Sapido, minerale e persistente, ha un retrogusto che richiama le principali note olfattive, dalla frutta matura, a sentori di spezie e cioccolato amaro.

Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Premi all'Annata

James Suckling
98/100
USA

Antonio Galloni
92/100
USA

Wine Enthusiast
94/100
USA

Wine Spectator
93/100
USA