Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI



Pian delle Vigne Vigna Ferrovia 2012

Classificazione

Brunello Di Montalcino DOCG Riserva

Annata

2012

Clima

L'annata 2012 è stata caratterizzata da un autunno equilibrato, seguito da un inverno freddo ed una primavera mite. La stagione estiva è stata contraddistinta da un clima tendenzialmente caldo, specialmente nella parte iniziale, permettendo la regolare maturazione delle uve. Durante la fine di agosto, gli importanti cali di temperatura e le marcate escursioni termiche, hanno favorito lo sviluppo dell'intensità e della complessità della componente aromatica del Sangiovese. La raccolta è avvenuta tra la fine di settembre e l'inizio di ottobre durante giornate asciutte e dal clima mite.

Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Vinificazione

L'attenta ed accurata scelta dei grappoli, avvenuta attraverso una selezione a verde effettuata in più riprese durante la fase di pre-maturazione, ed un andamento climatico tendenzialmente favorevole, hanno garantito l'arrivo in cantina di uve perfettamente integre e mature. Gli acini, dopo la diraspatura ed una soffice pigiatura, sono passati in serbatoi di acciaio per svolgere la fermentazione alcolica. Il vino è rimasto a contatto con le proprie bucce per un periodo di circa 24 giorni abbandonando successivamente l'acciaio per concedersi all'affinamento in legno. La lenta ed equilibrata evoluzione, iniziata con piccole botti di dimensioni di 5 Hl fino ad arrivare a 30 Hl, è avvenuta nell'arco di due anni e mezzo. Nel mese di maggio 2016 il Vignaferrovia ha lasciato il legno per avviarsi verso l'affinamento in bottiglia.

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 2012 si presenta di un colore rosso rubino intenso. Al naso esprime note di marasca, frutta nera matura, mora e ribes, in armonia con sentori balsamici e speziati. Al palato è ricco, pieno, con tannini setosi ben integrati. Il finale, lungo e persistente, presenta sentori che richiamano le spezie, la frutta sotto spirito e cacao, esaltati da una lieve e delicata vena acidica.

Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Premi all'Annata

James Suckling
92/100
USA

Wine Advocate
93/100
USA

Wine Enthusiast
94/100
USA