Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI



Pian delle Vigne Vignaferrovia 2018

Classificazione

Brunello Di Montalcino DOCG Riserva

Annata

2018

Clima

L'inverno e la primavera 2018 sono stati caratterizzati da temperature leggermente al di sotto della media e frequenti precipitazioni. Queste condizioni climatiche hanno garantito l'accumulo di ottime riserve idriche nel terreno, favorendo un germogliamento regolare e un'ottima allegagione. Le defogliature effettuate nel mese di giugno e i diradamenti delle uve tra fine luglio e i primi di agosto hanno garantito un ottimo equilibrio vegetativo e l'ottimale maturazione delle uve. La raccolta per Pian delle Vigne Vignaferrovia è avvenuta fra il 25 e il 27 settembre 2018.

Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Vinificazione

L'attenta e accurata scelta dei grappoli e un andamento climatico tendenzialmente favorevole hanno garantito l'arrivo in cantina di uve perfettamente integre e mature. Gli acini, dopo la diraspatura e una soffice pigiatura, sono stati trasferiti in serbatoi di acciaio inox dove ha avuto luogo la fermentazione alcolica. Il vino è rimasto a contatto con le proprie bucce per un periodo di circa tre settimane, abbandonando successivamente l'acciaio per concedersi all'affinamento in legno. La lenta ed equilibrata evoluzione, iniziata in piccole botti di dimensioni di 5 Hl fino ad arrivare a 30 Hl, è avvenuta nell'arco di oltre due anni. Pian delle Vigne Vignaferrovia è stato poi successivamente imbottigliato il 7 aprile 2021, iniziando, così, il suo lungo percorso di 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

Pian delle Vigne Vignaferrovia 2018 si presenta di un colore rosso rubino con lievi riflessi granati. Al naso è piacevole e complesso: note di frutta matura e agrumata si uniscono ad aromi di tabacco, cacao, chiodi di garofano e a fresche sensazioni balsamiche. Al palato è ricco, compatto, accompagnato da una buona freschezza e contraddistinto da tannini setosi e vibranti. Lungo e persistente il finale, caratterizzato da piacevoli sensazioni di confettura e cacao amaro.