Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Pian delle Vigne Vigna Ferrovia 2006

Classificazione
Brunello Di Montalcino DOCG Riserva

Annata
2006

Clima
L'inverno 2006 è stato caratterizzato da temperature medie piuttosto basse che hanno causato un leggero ritardo della ripresa vegetativa rispetto alla media degli ultimi anni. Il buon clima primaverile e la giusta quantità di piogge, hanno compensato questo ritardo e favorito lo sviluppo della vite. In agosto si sono ripresentate precipitazioni che hanno interrotto la calura dell'estate. Le ottime condizioni climatiche di settembre, caratterizzate da regolari escursioni termiche, hanno favorito una perfetta maturazione delle uve, permettendo una vendemmia molto favorevole. Alla raccolta le uve si presentavano sane, perfettamente mature e con ottime potenzialità. Le operazioni di vendemmia sono iniziate il 4 ottobre.

Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Vinificazione

La selezione delle uve del Riserva Vigna Ferrovia è avvenuta in due fasi. La prima, detta "selezione verde", è stata effettuata nelle prime due settimane di luglio allo scopo di avere il corretto carico di uva per tralcio. La seconda selezione è avvenuta subito prima della vendemmia al fine di mantenere 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 volte a rispettare l'integrità del frutto e del tannino. La fermentazione alcolica si è conclusa in piccole botti di rovere, dove è stata svolta anche la fermentazione malolattica. Il vino ha così iniziato il periodo di affinamento in carati da 3 Hl per circa 6 mesi, successivamente in botti di rovere da 30 hl per altri 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 dove si è ulteriormente affinato per oltre 6 mesi.

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, molto luminoso, il Vigna Ferrovia 2006 si presenta come un vino dal notevole equilibrio, con sentori tradizionali di spezie dolci che ben si sposano a profumi di frutti rossi, tabacco e cuoio. In bocca è fine ed elegante, con una buona acidità che sostiene una trama tannica vibrante. Il finale è lungo e dolce.

Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Premi all'Annata

Antonio Galloni
93/100
USA

James Suckling
94/100
USA

Wine Advocate
93/100
USA

Wine Spectator
93/100
USA