Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

no image

Clima

L'annata 2016 è stata caratterizzata da un inverno tendenzialmente poco piovoso e da una primavera mite. Queste condizioni climatiche hanno favorito un leggero anticipo del germogliamento e della fioritura, recuperato a partire dall'allegagione, avvenuta regolarmente. L'estate, tendenzialmente più fresca rispetto all'annata 2015, è stata contraddistinta da temperature al di sopra della media stagionale, in particolar modo durante luglio e agosto. Le lievi precipitazioni durante il mese di settembre e il conseguente abbassamento delle temperature, hanno consentito alle uve di completare la loro maturazione in maniera ottimale, esaltando la freschezza del Sangiovese e conferendo al vino tannini morbidi ed equilibrati. La raccolta per il Vignaferrovia è avvenuta fra la fine del mese di settembre e l'inizio di ottobre.

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, 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.

Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Note Degustative

Pian delle Vigne Vignaferrovia 2016 si presenta di un colore rosso rubino con lievi riflessi granati. Al naso è complesso e intenso, note di frutta matura di prugna e marasca si uniscono a sentori di fiori secchi di lavanda, sandalo e erbe di macchia mediterranea; completano il bouquet piacevoli sensazioni di cacao in polvere, dolci aromi speziati di cannella e chiodo di garofano e una nota ematica vibrante, tipica del sangiovese. Al palato il vino è ricco e compatto in ingresso e si sviluppa nel segno della morbidezza e della setosità dei tannini che, insieme alla freschezza, lo rendono intenso, fine e persistente. Note di cuoio, tabacco, e sensazioni balsamiche piuttosto fresche, quasi mentolate, compongono il finale insieme ad aromi di marasca matura e cacao amaro.