Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

no image

Clima

La 2015 sarà ricordata come una grande annata a Montalcino. Le precipitazioni invernali e primaverili, capaci di garantire l'accumulo di buone riserve idriche nel terreno, si sono alternate a giornate soleggiate e ventilate che hanno permesso una rapida e omogenea crescita dei grappoli nei mesi di maggio e giugno. Un'estate tendenzialmente calda ha favorito il regolare sviluppo delle uve. Il vento di tramontana e il clima temperato del mese di settembre hanno consentito di concludere in maniera ottimale la maturazione. La vendemmia è avvenuta la prima settimana di ottobre.

Vinificazione

L'accurata scelta dei grappoli e un andamento climatico tendenzialmente favorevole hanno garantito l'arrivo in cantina di uve integre e mature. Gli acini, diraspati e pigiati in modo soffice, sono stati trasferiti in serbatoi di acciaio inox dove ha avuto luogo la fermentazione alcolica. Una volta conclusa la macerazione, decorsa in circa 20 giorni, il vino ha iniziato la propria maturazione in legno. L'evoluzione è avvenuta nell'arco di oltre due anni, partendo da piccole botti di 5hl, parzialmente nuove, fino ad arrivare a 30 hl. Al termine del periodo di maturazione, Vignaferrovia è stato imbottigliato e ha continuato il proprio lungo 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

Vignaferrovia si presenta di un colore rosso rubino. Al naso è ricco e complesso. Le note di frutta rossa si uniscono a quelle di confettura di fichi, datteri e marmellata di agrumi; completano il bouquet sentori floreali di lavanda, delicati aromi balsamici e iodati, e lievi sensazioni di resina, sandalo, cioccolato e cannella. Al palato l'ingresso è morbido e contraddistinto da tannini setosi. Un vino fine, energico, vibrante, caratterizzato da ottima persistenza e freschezza.