Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

no image

Clima

L'inverno 2013, in particolare il mese di febbraio, è stato caratterizzato da temperature tendenzialmente più rigide rispetto alle precedenti annate. Una primavera con frequenti precipitazioni ed un'estate con temperature nella media ed un'ottima ventilazione hanno favorito la lenta e costante maturazione delle uve. Una leggera defogliatura, effettuata circa venti giorni prima della raccolta, ha garantito il raggiungimento dell'ottimale maturazione. La vendemmia, iniziata leggermente in ritardo, si è svolta a partire dai primi giorni di ottobre.

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 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. 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

Vignaferrovia 2013 si presenta di un colore rosso rubino intenso. Al naso spicca per l'ottimo equilibrio delle note di frutta rossa matura candita ben in armonia con i sentori di ciliegia marasca e delicate sensazioni di tabacco. Al palato si uniscono armoniosamente gradevolezza, equilibrio e freschezza, donando una lunghissima persistenza gustativa.

Premi all'Annata

Wine Advocate 94/100 USA **James Suckling** 94/100 USA **Wine Spectator** 93/100 USA