



Pian delle Vigne 2019

Classificazione

DOCG

Annata

2019

Klima

Auf den ersten Teil des Frühjahrs 2019, der von überdurchschnittlichen Temperaturen geprägt war, folgte in der zweiten Hälfte der Jahreszeit tendenziell kühles und trockenes Wetter. Im Mai verursachten häufige Regenfälle eine leichte Verzögerung des vegetativen Wachstums, sicherten jedoch sehr gute Wasserreserven in den Böden. Der Sommer war zwar warm, aber in der Zone von Pian delle Vigne waren nie Spitzentemperaturen zu verzeichnen, sondern ganz im Gegenteil sorgten gut verteilter Regen und die hervorragenden Tag-Nacht-Temperaturunterschiede für ideale Bedingungen für eine korrekte Reife des Sangiovese. Die Lese begann am 20. September und war in der ersten Oktoberwoche abgeschlossen.



Weinbereitung

Bei Eingang in der Kellerei wurden die Beeren entrappt, schonend zerdrückt und dann in Inox-Edelstahlbehälter gefüllt, in denen die alkoholische Gärung stattfand. Die Mazeration dauerte etwa 12 Tage bei einer Temperatur von 28 °C. Nach der malolaktischen Gärung wurde der Wein in Eichenfässer mit einem Fassungsvermögen zwischen 30 und 80 hl umgefüllt, in denen der Ausbau in Holz erfolgte. Nach zwei Jahren verließ der Pian delle Vigne das große Fass, um mit der langen Verfeinerung in der Flasche zu beginnen.

Geschichte

Die Tenuta Pian delle Vigne liegt 6 km südwestlich von Montalcino. Ihr Name geht auf das gleichnamige Anwesen zurück, auf dem sich eine typische Eisenbahnstation des 19. Jahrhunderts befindet. Das Gut umfasst 184 ha, von denen 65 Hektar in südwestlicher Ausrichtung und in Quoten von etwa 130 m mit Reben bestockt sind. Pian delle Vigne folgt seit jeher dem Konzept der großen Fässer, in denen die außergewöhnliche Integrität der Sangiovese-Frucht bewahrt werden kann und die dem Brunello seine typische vibrierende Eleganz verleihen. Das Gut ist seit 1995, dem Jahr der ersten Lese des Brunello Pian delle Vigne, im Besitz der Familie Antinori.

Verkostungsnotizen

Pian delle Vigne Brunello di Montalcino präsentiert sich in rubinroter Farbe. An der Nase verbinden sich duftige Noten von Kirsche, Sauerkirsche, Blutorange mit Anklängen an Veilchen und leichten Nuancen von Balsam und Vanille und komponieren ein komplexes Bouquet. Am Gaumen frisch, schmackhaft und mit eleganten seidigen Tanninen. Der Nachgeschmack, lang und anhaltend, ist geprägt von fruchtigen Zitrusnoten und delikaten Gewürz- und Vanillearomen.