



no image

Klima

Die ersten Monate des Jahres waren von Regenfällen geprägt, die zu großen Wasserreserven in den Böden führten. Daher war die vegetative Entwicklung des Sangiovese im gesamten Frühjahr stark und konstant, so dass eine üppige Laubwand gebildet wurde. In der Sommerperiode war das Wetter vorwiegend trocken und warm, und die vorher entstandenen Wasserreserven ermöglichten es den Reben, bestmöglich zu reagieren und die Beerenreife abzuschließen.

Weinbereitung

Durch sorgfältige Selektion, die Ende Juli als so genannte "grüne Selektion" und dann wieder kurz vor dem Lesezeitpunkt durchgeführt wird, blieben nur die besten Trauben für eine perfekte Reife an den Reben. Nach dem Entrappen und Zerdrücken der Beeren wurde der Most in Edelstahltanks gefüllt, in denen die etwa fünfzehntägige alkoholische Gärung bei einer Temperatur von unter 27° C einsetzte. Der so gewonnene Wein durchlief anschließend die malolaktische Gärung, danach begann die Ausbauphase in Eichenfässern mit einem Fassungsvermögen zwischen 30 hl und 80 hl. Nach mehr als zwei Jahren des Ausbaus wurde der Wein in der zweiten Januarhälfte 2013 in Flaschen abgefüllt.

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

Der Pian delle Vigne 2009 präsentiert sich in intensiv rubinroter Farbe mit granatroten Reflexen. An der Nase Wahrnehmung intensiver Noten von Blüten (Veilchen) und Frucht (Pflaume und Brombeere), gut eingebunden in die Aromen des Ausbaus in Holz. Im Finale verschmelzen der leichte Anklang an Gewürz und die Schokolade-Noten mit Leder, Tabakblatt und Balsamnoten. Am Gaumen ein eleganter Auftakt: umhüllend mit seidigen und weichen Tanninen, prägnanter Geschmack mit einer Länge, in der die Säurenote und die Mineralität hervortreten. Der ausgeprägte Charakter lässt Langlebigkeit und zukünftiges Ausdruckspotenzial erahnen.

Awards

James Suckling 94/100 USA **Wine Enthusiast** 92/100 USA