



Rosso di Montalcino 2013

Classificazione

DOC

Annata

2013

Klima

Zum Winterende, insbesondere im Februar, waren Temperaturen zu verzeichnen, die leicht unter denen der Vorjahre lagen. Auf ein Frühjahr mit häufigen Regenfällen folgte ein schöner Sommer mit milden Temperaturen und stetigen Brisen. Dies alles führte zu einer langsamen, aber regulären Reife der Beeren. Etwa 20 Tage vor Lesebeginn wurde das Laub gelichtet, um die Sonneneinstrahlung auf die Trauben zu erhöhen und das Rebgut zur vollen Reife zu bringen. Die Lese fand etwas später als üblich ab den letzten Septembertagen bis Anfang Oktober statt, so dass Duft, Eleganz und eine frische vibrierende Säure erzielt wurden.



Weinbereitung

Die spezifischen Bodenmerkmale dieser Weinberge verleihen dem Wein reife und gleichzeitig frische und schmackhafte Noten. Nach dem schonenden Zerdrücken erfolgte die acht- bis zehntägige Mazeration des Mostes in Edelstahltanks bei recht niedrigen Temperaturen, so dass die Aromastoffe erhalten blieben. Nach der alkoholischen und der malolaktischen Gärung reift der Wein 12 Monate in großen Holzfässern.

Geschichte

Die Tenuta Pian delle Vigne liegt 6 km südwestlich von Montalcino. Ihr Name geht auf eine typische Eisenbahnstation des 19. Jahrhunderts auf dem Anwesen zurück. Das Gut umfasst 184 ha, von denen 83 Hektar in südwestlicher Ausrichtung und in Quoten von etwa 130 m mit Reben bestockt sind. Das Gut ist seit 1995, dem Jahr der ersten Lese von Brunello Pian delle Vigne, im Besitz der Familie Antinori. Pian delle Vigne ist die persönliche und tiefe Interpretation der Marchesi Antinori für einen traditionellen und namhaften Wein wie Brunello. Der Rosso di Montalcino Pian delle Vigne betont den angenehmen Duft des sortenreinen Sangiovese, der historischen Rebsorte von Montalcino. Die auf kalkhaltigen Tonerden gelegenen Weinberge lassen einen frischen, mineralischen und sehr trinkbaren Wein entstehen.

Verkostungsnotizen

Der Wein präsentiert sich in transparentem strahlendem Rubinrot. An der Nase Wahrnehmungen von reifer roter Frucht, Pflaume und Quittenmarmelade, den typischen Blütennoten des Sangiovese sowie den Toast- und Gewürznoten des Ausbaus in Eichenholz. Am Gaumen sehr angenehm, weich mit seidigen Tanninen. Frische und Knusprigkeit münden in ein schmackhaft-mineralisches Finale, in dem die an der Nase wahrgenommene reife Frucht noch einmal anklingt.



Awards

I vini di Veronelli

Trifoglio rosso
2015 - ITALIA

Vini Buoni D'Italia

4 stelle
2015 - ITALIA

James Suckling

86/100
2015 - USA