



no image

Clima

L'autunno del 2003 è stato contrassegnato da notevoli precipitazioni che hanno consentito un reintegro delle falde sotterranee messe a dura prova dall'estrema siccità estiva. Durante l'inverno le temperature rigide, con precipitazioni consistenti e ripetute, hanno comportato un ritardo nella ripresa vegetativa primaverile delle piante di circa 10gg rispetto agli anni precedenti. Le condizioni climatiche regolari della primavera, seguite un ottimo periodo estivo per quanto riguarda le temperature hanno permesso un ottima maturazione delle uve. La raccolta è avvenuta il 9-10 Ottobre.

Vinificazione

Dopo un'accurata selezione delle uve avventa una prima volta a metà luglio (selezione verde) ed una seconda nelle fasi precedenti la vendemmia, che hanno permesso di portare in cantina per la produzione del riserva Vignaferruvia solo i grappoli migliori, le uve sono state diraspate e pigiate in maniera soffice. La macerazione è avvenuta in legno per un periodo di 20 giorni in cui sono state effettuate solo follature manuali. La fermentazione alcolica è avvenuta in piccole botti di rovere. Il vino è stato poi travasato in carati da 3 Hl. Dove è rimasto per circa 6 mesi. L'affinamento è proseguito poi in botti da 30 Hl. per un anno dopodiché un altro anno in botti da 60 Hl. Ha fatto seguito un ulteriore periodo di affinamento in bottiglia di oltre 6 mesi.

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. Vignaferruvia 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.



Note Degustative

Profondo nel colore, elegante e di grande luminosità, avvolgente al naso con note di spezie dolci, frutti di bosco maturi, lievi note di tabacco e piacevoli sentori di cioccolato. In bocca spicca la fitta trama tannica integrata con freschezza e dolcezza, ottima progressione, lungo finale con una sensazione globale di grande equilibrio.

Premi all'Annata

Antonio Galloni 92/100 USA **Wine Advocate** 92/100 USA **Wine Enthusiast** 93/100 USA