



PIAN DELLE VIGNE VIGNAFERROVIA

Classificazione

Brunello di Montalcino DOCC Riserva

Annata

2019

Uvaggio

Sangiovese

Clima

La primavera del 2019, contraddistinta nella prima parte da temperature sopra la media, ha preceduto un clima tendenzialmente fresco e asciutto nella seconda metà di stagione. Durante il mese di maggio, qualche precipitazione ha favorito un lieve rallentamento dell'accrescimento vegetativo, garantendo però l'ottimo accumulo di riserve idriche nel terreno. La stagione estiva, pur calda, non ha mai fatto registrare elevati picchi termici nella zona di Pian delle Vigne dove, al contrario, le precipitazioni ben distribuite e le ottime escursioni termiche tra il giorno e la notte hanno creato le condizioni ideali per una corretta maturazione del Sangiovese.

La raccolta per Pian delle Vigne Vignaferruvia è avvenuta il 27 settembre 2019.

Vinificazione e affinamento

L'attenta e accurata scelta dei grappoli e un andamento climatico tendenzialmente favorevole hanno garantito l'arrivo in cantina di uve perfettamente integre e mature.

Gli acini, dopo la diraspatura e una soffice pigiatura, sono stati trasferiti in serbatoi troncoconici 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 due settimane, abbandonando successivamente l'acciaio per concedersi all'affinamento in legno.

La lenta ed equilibrata evoluzione, iniziata in piccole botti di dimensioni di 5 e 15 hl fino ad arrivare a 30 hl, è avvenuta nell'arco di oltre due anni.

Pian delle Vigne Vignaferruvia è stato poi successivamente imbottigliato il 25 maggio 2022, iniziando, così, il suo lungo percorso di affinamento in bottiglia.

Gradazione Alcolica

14% Vol.

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 83 vitati esposti principalmente a sud-ovest a 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. La prima annata è stata la 2004 e non è stato prodotto nel 2005, 2008, 2011, 2014, 2017.

Note degustative

Pian delle Vigne Vignaferruvia 2019 si presenta di un colore rosso rubino con riflessi granati. Al naso è un vino complesso e piacevole: aromi di cacao, vaniglia e tabacco si uniscono a sentori di frutta rossa come di amarena, confettura di prugne, albicocche e arancia sanguinella, nota tipica del Sangiovese; completano il bouquet sensazioni balsamiche di rosmarino e salvia.

Al palato è vibrante e piacevole: inizialmente morbido e caratterizzato da note di cioccolato, poi elegante e fresco. Lungo e ricco il finale, con sensazioni setose e vellutate accompagnate da aromi di frutta rossa, spezie e cacao.