Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Vino Nobile di Montepulciano 2013

Classificazione
Vino Nobile Di Montepulciano DOCG

Jahrgang
2013

Klima
Der Winter brachte milde Temperaturen und reichliche Niederschläge, die nach einer Phase der Trockenheit die Wasserreserven in den Böden wiederherstellten. In den letzten zehn Apriltagen ermöglichte ein starker Temperaturanstieg den Abschluss des Austreibens bei beiden Varietäten, bei der früh reifenden (Merlot) ebenso wie bei der spät reifenden (Sangiovese). Frühjahr und Sommer waren kühl, was vorteilhaft für eine reguläre Entwicklung der Pflanzen war und die Traubenreife nur leicht verzögerte.

Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Weinbereitung

Bei Eingang in der Kellerei wurden die Beeren entrappt, schonend zerdrückt und dann für die alkoholische Gärung in Inox-Edelstahlbehälter gefüllt. Nach etwa 10 Tagen der Mazeration, die mit Eingriffen so gesteuert wurde, dass die Frucht und die typischen Blütennoten der Rebsorte akzentuiert wurden, kam der Wein in Eichenfässer, in denen der Ausbau von etwa 12 Monaten begann. Nach der Abfüllung in Flaschen im Frühjahr 2015 folgte eine weitere Verfeinerungszeit von mindestens 12 Monaten.

Geschichte

Die Fattoria La Braccesca umfasst eine Fläche von 508 Hektar, wo einmal der alte Gutshof der Grafen von Bracci lag, auf den der Name der Tenuta und ihr Wappen zurückgehen: ein von einer Rüstung bedeckter Arm (italienisch *braccio*), der ein Schwert trägt. Die Gesamtrebfläche von 340 ha ist in zwei Zonen unterteilt: ein Teil mit 366 ha Gesamtfläche, davon 237 ha Weinberge, liegt an der Grenze zwischen dem Gemeindegebiet von Montepulciano und dem von Cortona; der andere mit insgesamt 142 Hektar, davon 103 ha Weinberge, erstreckt sich bis nach Montepulciano über drei der renommiertesten Subzonen für die Produktion großer Rotweine, Cervognano, Santa Pia und Gracciano. Der erste erzeugte Jahrgang des La Braccesca Vino Nobile di Montepulciano DOCG war 1990.

Verkostungsnotizen

Leuchtend rubinrote Farbe. An der Nase präsentieren sich frische und blumige Noten, Veilchen, rote Johannisbeere und Brombeere, alles verschmolzen mit leichten Zimtanklängen. Am Gaumen ist der Wein süß und mineralisch; die an der Nase wahrgenommenen Fruchtnoten verbinden sich mit etwas Gewürz. Lang und anhaltend im Finale.

Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Awards

Wine Enthusiast
91/100
USA