



Vino Nobile di Montepulciano 2022

Classificazione

Vino Nobile Di Montepulciano DOCG

Annata
2022

Klima

Der Winter und das Frühjahr waren mild und geprägt vom Ausbleiben von Regen, so dass eine reguläre Durchführung der Arbeiten zur Aussaat und Gründüngung möglich war. Die Reben trieben in der letzten Aprilwoche aus, etwas später als üblich. Der Sommer, tendenziell trocken und mit Tagestemperaturen über dem Durchschnitt, brachte einen Hagelschauer im Juni, der einige Weinberge der Tenuta betraf und einen Rückgang der Produktion verursachte, ohne dass die spätere Qualität der Trauben beeinträchtigt wurde. Gezielte Schnittarbeiten während des Sommers sicherten und förderten eine perfekte Reife der Beeren. Die Lese begann am 13. September und war am 21. September abgeschlossen.



Weinbereitung

Die Trauben, separat nach Varietät gelesen, wurden entrappt und die Beeren schonend gepresst und in Inox-Edelstahlbehälter gegeben, in denen die alkoholische Gärung bei kontrollierter Temperatur von 25 – 28 °C stattfand. Die Mazeration dauerte 7 bis 10 Tage und wurde mit gezielten Eingriffen gesteuert, um die Struktur hervorzuheben und nur die sanftesten Tannine zu extrahieren. Der so gewonnene Wein kam in große Fässer, in denen die malolaktische Gärung erfolgte und im Frühjahr nach der Lese der Ausbau von etwa 12 Monaten begann. Nach der Abfüllung in Flaschen im Frühjahr 2024 schloss sich eine weitere Verfeinerungszeit an, bevor der Wein in den Handel kam.

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 Gesamtfläche 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

La Braccesca Nobile di Montepulciano präsentiert sich in rubinroter Farbe mit strahlenden Reflexen. An der Nase ist er dicht: Noten von frischer Frucht wie Erdbeere, Kirsche und Brombeere werden begleitet von schönen Nuancen von Blutorange; delikate Vanille- und Gewürznoten vervollständigen das Bouquet. Am Gaumen vollmundig, frisch, schmackhaft und geprägt von fruchtigen Eindrücken von Brombeere und Kirsche. Samtige Tannine leiten die Verkostung in einen angenehmen und anhaltenden Nachgeschmack von Vanille.