



Vino Nobile di Montepulciano 2012

Classificazione

DOCG

Annata

2012

Klima

Ein Jahrgang, der von Regenmangel im Frühjahr und zu Beginn des Sommers geprägt war, was zur Ausbildung kleinerer Früchte mit einem hohen Verhältnis der Schalen zum Fruchtfleisch führte. Unmittelbar nach den Regenfällen Mitte August nahmen die Pflanzen ein wenig Wasser auf, die Beeren nahmen an Größe stark zu und die bis dahin akkumulierten Zuckerstoffe verdünnten sich leicht. Dank des milden und sonnigen Klimas in den folgenden Wochen erhöhte sich der Zuckergehalt während der Reifephase, ohne jedoch die ausgesprochen hohen Werte zu erreichen, die im Allgemeinen in heißen Jahrgängen festzustellen sind. Diese beiden Phänomene ließen Weine entstehen, die reich an Polyphenolen und sehr ausgewogen ohne exzessiven Alkoholgehalt sind.



Weinbereitung

Dank der Regenfälle im August konnten nicht zu zuckerhaltige und in Bezug auf Säure und Aroma sehr ausgewogene Beeren gelesen werden. Die Mazerationen dauerten etwa 15 Tage und der Wein wurde in große Eichenfässer gefüllt, in denen er die malolaktische Gärung durchlief und den Ausbau von mindestens 12 Monaten begann. Im Frühjahr 2014 wurde er in Flaschen abgefüllt und verfeinerte dort etwa 12 Monate.

Geschichte

Die Fattoria La Braccessa 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 Gesamtreibfläche 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, Cervignano, Santa Pia und Gracciano. Der erste erzeugte Jahrgang des La Braccessa Vino Nobile di Montepulciano DOCG war 1990.

Verkostungsnotizen

In der Farbe leuchtend rubinrot. Der Nobile di Montepulciano "La Braccessa" 2012 präsentiert sich an der Nase mit Noten von Waldbeeren, Brombeeren, schwarzen Johannisbeeren und delikaten Gewürzaromen. Am Gaumen süß und voll mit Noten von Brombeeren und roter Frucht, die sich mit denen von Gewürz und Tabak verbinden. Das Säurerückgrat und die Tanninstruktur machen den Wein schmackhaft und mineralisch.



Awards

James Suckling
92/100
USA

Wine Advocate
90/100
USA

Wine Enthusiast
90/100
USA

Wine Spectator
91/100
USA