



Vino Nobile di Montepulciano 2018

Classificazione

DOCG

Annata

2018

Klima

Der Jahrgang 2018 war geprägt von kühlem Wetter und häufigen Niederschlägen bis zum Beginn des Sommers; in diesem Zeitraum lagen dann die Temperaturen über dem Durchschnitt und das Wetter war trocken. Hervorragende Tag-Nacht-Temperaturunterschiede sicherten eine langsame und reguläre Reife der Beeren. Die Lese von Merlot begann am 19. September, während Sangiovese in den ersten Oktobertagen gelesen wurde. Im Territorium von Montepulciano schenkte der Jahrgang 2018 elegante feine Weine, tendenziell weniger kraftvoll, aber charakterisiert von sehr guter Ausgewogenheit.

Weinbereitung

Die Trauben, separat nach Varietät gelesen, wurden entrappt und die Beeren schonend gepresst und in Inox-Edelstahlbehälter gegeben, in denen bei kontrollierter Temperatur von 28 °C, um die Integrität der Frucht zu wahren, die alkoholische Gärung stattfand. Die 10tägige Mazeration wurde mit 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 2020 schloss sich eine weitere Verfeinerungszeit von etwa einem Jahr an.

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

Verkostungsnotizen

Der Wein präsentiert sich in rubinroter Farbe. An der Nase entfalten sich angenehme Anklänge an Frucht; Eindrücke von Himbeere und Pflaume verbinden sich mit süßen Vanillenoten. Am Gaumen ist der Wein schön ausgewogen, weich, geprägt von seidigen reifen Tanninen. Das Finale ist lang und anhaltend.