Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI



Vino Nobile di Montepulciano 2019

Classificazione
DOCG

Annata
2019

Klima
Der Jahrgang 2019 begann mit einem trockenen Winter mit Temperaturen unter dem historischen Durchschnitt. Im Frühjahr, das ebenso kühl war, waren häufige Niederschläge zu verzeichnen, besonders im April, so dass die vegetative Entwicklung verzögert war. Der Sommer, warm und trocken, ermöglichte es, die anfängliche vegetative Verspätung wieder auszugleichen, und die Reife der Trauben setzte optimal ein. Zum Zeitpunkt der Lese waren diese in perfektem Gesundheitszustand und mit etwas kleineren Beeren als sonst üblich. Die Lese begann am 17. September und war am 5. Oktober abgeschlossen.

Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

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 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

Der Wein präsentiert sich in rubinroter Farbe. An der Nase entfalten sich angenehme Anklänge an rote Frucht wie Erdbeere und Kirsche im Wechsel mit delikaten Gewürznuancen und süßen Vanillenoten. Am Gaumen ist der weiche Auftakt gestützt von lebhaften Tanninen und einer guten Schmackhaftigkeit, die ein anhaltendes Finale von hervorragender Frische begleiten.