Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Vino Nobile di Montepulciano 2020

Classificazione

Vino Nobile Di Montepulciano DOCG

Jahrgang

2020

Klima

Auf den Winter 2020, mild und niederschlagsreich, folgte ein allgemein trockenes Frühjahr. Das Austreiben begann bei nahezu allen Varietäten in der ersten Aprilwoche, während die Blüte, ganz im langjährigen Durchschnitt, in den letzten zehn Maitagen erfolgte. Der Sommer, geprägt von trockenem heißem Wetter mit ausgezeichneten Tag-Nacht-Temperaturunterschieden, ermöglichte ein korrektes Einsetzen der Reife und sicherte perfekte Gesundheit der Trauben. 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 die alkoholische Gärung bei kontrollierter Temperatur von 25 – 28 °C stattfand, um die Integrität der Frucht zu wahren. Die Mazeration dauerte 7 bis 10 Tage und 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 2022 schloss sich eine weitere Verfeinerungszeit an, bevor der Wein Im Frühjahr 2023 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 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

Braccesca Nobile di Montepulciano präsentiert sich in rubinroter Farbe mit strahlenden Reflexen. An der Nase verbinden sich frische Noten von Veilchen mit Zitrusnoten von Blutorange, Kirsche und süßen Vanillearomen. Am Gaumen ist der Wein elegant, geprägt von schöner Frische, Energie und weichen samtigen Tanninen. Lang und anhaltend das Finale mit angenehmen Gewürz- und Vanillenoten im Nachgeschmack.