



Vino Nobile di Montepulciano 2021

Classificazione

DOCG

Annata

2021

Klima

Der Winter begann mit mildem Wetter, Temperaturen über dem jahreszeitlichen Durchschnitt und üppigen Niederschlägen, die für die Bildung hervorragender Wasserreserven im Boden sorgten. Das Frühjahr und besonders der tendenziell trockene Monat März ermöglichten optimale Bearbeitung der Böden und sorgten für ein etwa 10 Tage früheres Austreiben, das am 6. April einsetzte. Ein abrupter Temperatursturz in der Nacht vom 8. April verursachte einen starken Rückgang der Produktion, ohne in irgendeiner Weise die spätere Qualität der Trauben zu beeinträchtigen. Die Blüte erfolgte verspätet in den letzten Junitagen bei warmem sonnigem Wetter. Der Sommer, trocken und mit überdurchschnittlichen Temperaturen, begünstigte eine vollständige und ausgewogene Reife der Beeren. Die Lese begann am 15. September und war am 30. September des Monats 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, 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 2023 schloss sich eine weitere Verfeinerungszeit an, bevor der Wein im Frühjahr 2024 in den Handel kam.

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

La Braccessa Nobile di Montepulciano präsentiert sich in rubinroter Farbe mit strahlenden Reflexen. An der Nase zeigt er Noten von Kirsche und Sauerkirsche und Nuancen von Blutorange begleitet von angenehmen Vanillearomen. Am Gaumen energisch mit weichen und samtigen Tanninen. Lang und anhaltend das Finale, geprägt von Anklängen an Blutorange und Vanille.