Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Vino Nobile di Montepulciano 2023

Classificazione
Vino Nobile Di Montepulciano DOCG

Jahrgang
2023

Klima
Der Winter 2023 war geprägt von tendenziell milden Temperaturen und regulären Niederschlägen, die dafür sorgten, dass in den Böden sehr gute Wasserreserven gebildet wurden. Das Austreiben setzten in den ersten Apriltagen bei kühlem und recht regnerischem Frühlingswetter ein. Im Juni war ein signifikanter Anstieg der Temperaturen zu verzeichnen, während im August sporadische Regenfälle und hervorragende Tag-Nacht-Temperaturunterschiede einen sehr guten Start in die Reife ermöglichten. Die Lese für Nobile di Montepulciano begann am 12. September mit Merlot, ein paar Tage später als sonst, und schloss am 3. Oktober mit Sangiovese. Die Trauben präsentierten sich zum Lesezeitpunkt gut ausgewogen.

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. Die Mazeration dauerte 7 bis 10 Tage und wurde mit gezielten Eingriffen gesteuert, um die sanftesten Aromen und 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 2025 schloss sich eine weitere Verfeinerungszeit an, bevor der Wein 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

La Braccesca Nobile di Montepulciano 2023 präsentiert sich in rubinroter Farbe mit strahlenden Reflexen. An der Nase besticht er mit seinen intensiven Noten von Blutorange, roter Frucht und Buchsbaum, die sich mit delikaten Gewürznoten von Pfeffer und Vanille verbinden. Der Auftakt am Gaumen ist vollmundig und gestützt von angenehmer Frische und samtigen Tanninen, die ein langes schmackhaftes Finale, geprägt von Noten von Erdbeere und Vanille, begleiten.