



Maggiarino 2019

Classificazione

Vino Nobile Di Montepulciano DOCG

Annata

2019

Klima

Der Jahrgang 2019 begann mit einem trockenen Winter mit Temperaturen unter dem langjährigen Durchschnitt. Im Frühjahr, das ebenfalls kühl war, waren häufige Niederschläge insbesondere im April zu verzeichnen, die zu einer Verzögerung der vegetativen Entwicklung führten. Der Sommer, warm und trocken, ermöglichte das Wiederaufholen der anfänglichen Verspätung und ein optimales Einsetzen der Reifephase der Trauben, die sich zum Zeitpunkt der Lese in perfektem Gesundheitszustand und mit kleineren Beeren als sonst präsentierten. Die Lese des für Maggiarino bestimmten Sangiovese erfolgte am 5. Oktober.



Weinbereitung

Die besten Sangiovese-Trauben aus einer Selektion von den Weinbergen des Gutes Maggiarino, einer der berufensten Zonen von La Braccesca, durchliefen einen Vinifikationsprozess, der darauf zielte, die Aromen zu bewahren und die Struktur hervorzuheben. Nach dem Entrappen und schonenden Zerdrücken wurden die Beeren in Inox-Edelstahlbehälter gegeben, in denen die alkoholische Gärung bei kontrollierter Temperatur von 28 °C stattfand. Nach Abschluss der etwa 20-tägigen Mazeration wurde der Wein in Tonneaux travasiert, in denen die malolaktische Gärung erfolgte und danach die etwa 12 Monate umfassende Ausbauphase begann.

Geschichte

Die Fattoria La Braccesca umfasst eine Fläche von 508 Hektar, wo einmal der alte Gutshof der Grafen von Bracci lag, auf die der Name der Tenuta und ihr Wappen zurückgehen: ein von einer Rüstung bedeckter Arm (italienisch braccio), der ein Schwert trägt. Die Gesamtfläche 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. Maggiarino entsteht auf den Weinbergen des gleichnamigen Guts, einer der berufensten Zonen von La Braccesca. Ein ausgewogener Wein, dem es gelingt, den duftenden varietalen Charakter über seidige Tannine zu entfalten, die typisch sind für das Territorium des Nobile di Montepulciano, einer historischen Denomination der Toskana.

Verkostungsnotizen

Maggiarino 2019 präsentiert sich in rubinroter Farbe. An der Nase entfalten sich die typischen Blutorange-Noten von Sangiovese, begleitet von Facetten von Kirsche, Sauerkirsche, Mispelfrucht und roten Beeren. Das Bouquet wird abgerundet von süßen Aromen von Vanille und Kaffee. Am Gaumen saftig, schmackhaft und geprägt von samtigen Tanninen. Im Finale kehren die Noten von Vanille und Kaffee zurück.