Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI




# Maggiarino 2021

## Classificazione
Vino Nobile Di Montepulciano DOCG

## Jahrgang
2021

## Klima
Der Winter begann mit mildem Wetter, geprägt von überdurchschnittlichen Temperaturen und üppigen Niederschlägen, dank derer optimale Wasserreserven in den Böden gebildet wurden. Das Frühjahr, insbesondere der März, war tendenziell trocken und erlaubte optimale Bodenbearbeitung. Begünstigt wurde auch ein um etwa 10 Tage früheres Austreiben, das am 6. April einsetzte. Ein schroffer Temperaturrückgang in der Nacht vom 8. April verursachte einen starken Rückgang der Produktion, ohne jedoch 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 Temperaturen über dem Durchschnitt, sorgte für vollständige und ausgewogene Reife der Beeren. Die Lese von Sangiovese für Maggiarino erfolgte am 24. September.

Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

## 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 20tägigen Mazeration wurde der Wein in Tonneaux travasiert, in denen die malolaktische Gärung erfolgte und danach die etwa 12 Monate umfassende Ausbauphase begann. Im Frühjahr 2023 wurde Maggiarino 2021 in Flaschen abgefüllt.

## 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 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. 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 2021 präsentiert sich in rubinroter Farbe. An der Nase intensiv und komplex: Noten von Waldbeeren, Sauerkirsche und roter Pflaume verbinden sich mit frischen Eindrücken von Lavendel- und Jasminblüte; angenehme Nuancen von Anis und Ingwer erweitern das Bouquet im Wechsel mit delikaten Anklängen an Vanille und pikante Facetten von Peperoncino-Schokolade. Am Gaumen ist der Wen harmonisch und ausgewogen, von gutem Körper und geprägt von samtigen festen Tanninen, die ein Finale von hervorragender Schmackhaftigkeit und einen Nachgeschmack von roter Frucht und Kakaopulver begleiten.