



Maggiarino 2023

Classificazione

Vino Nobile Di Montepulciano DOCG

Annata

2023

Klima

Der Winter 2023 war geprägt von tendenziell milden Temperaturen und regulären Regenfällen, die die Bildung optimaler Wasserreserven in den Böden sicherten. Das Austreiben begann in den ersten Apriltagen, in einem kühlen und recht regnerischen Frühjahr. Ab Juni brachte der Sommer einen signifikanten Temperaturanstieg und wenige Niederschläge. Sporadischer Regen Ende August war für die Reben eine entscheidende Erholung, da die Temperaturen fielen und ein regulärer Start in die Reife ermöglicht wurde. Der September zeichnete sich durch vorteilhafte Wetterbedingungen mit sonnigen und gut belüfteten Tagen und hervorragenden Tag-Nacht-Temperaturunterschieden aus, was eine optimale phenolische Reife der Beeren ermöglichte. Die Lese von Sangiovese für Maggiarino fand am 2. Oktober statt.

Weinbereitung

Die besten Sangiovese-Trauben aus einer Selektion von den Weinbergen des Gutes Maggiarino, einer der berufensten Zonen von La Braccessa, 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 2025 wurde Maggiarino 2023 in Flaschen abgefüllt.

Geschichte

Die Fattoria La Braccessa 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 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, Cervignano, Santa Pia und Gracciano. Maggiarino entsteht auf den Weinbergen des gleichnamigen Guts, einer der berufensten Zonen von La Braccessa. 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 2023 präsentiert sich in lebhafter rubinroter Farbe. An der Nase elegant und komplex: intensive Noten von reifer roter Pflaume verbinden sich mit delikaten Eindrücken von kandierter Orange, Ingwer und angenehmen Jodnuancen; Aromen von Tabak, Leder und pikante Noten von Peperoncino-Schokolade vervollständigen das Bouquet. Am Gaumen ist der Wein vollmundig, weich und geprägt von samtigen Tanninen, die ein Finale von hervorragender Schmackhaftigkeit und einen Nachgeschmack von roter Frucht und Kakaopulver begleiten.