



Maggiarino 2017

Classificazione

DOCG

Annata

2017

Klima

Der Jahrgang 2017, geprägt von geringer Produktion und exzellenter Reife der Trauben, schenkte dem Wein ein hervorragendes Potential, in dem die typischen varietalen Aromen besonders akzentuiert sind. Der Winter brachte Temperaturen unter dem jahreszeitlichen Durchschnitt und wenige Niederschläge. Im April, nachdem das Austreiben bereits stattgefunden hatte, war ein Frosteinbruch zu verzeichnen, der die Produktion reduzierte, ohne jedoch die Qualität der Trauben zu beeinträchtigen. Leichte und gut verteilte Regenfälle im Mai sicherten gute Wasserreserven für die Sommermonate, die tendenziell trocken waren und geprägt von warmen Winden. Ausgezeichnete Tag-Nacht-Temperaturunterschiede ab Ende August sorgten für eine langsame und reguläre Reife der Beeren, die zum Lesezeitpunkt unbeschädigt und in perfektem Gesundheitszustand waren. Die Lese des für Maggiarino bestimmten Sangiovese erfolgte am 22. September.



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 2019 wurde der Wein in Flaschen abgefüllt und ruhte dort mindestens ein Jahr, bevor er 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 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, 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 2017 präsentiert sich in intensiv rubinroter Farbe. An der Nase zeigt er die typischen Sangiovese-Noten von reifen Süß- und Sauerkirschen und roten Beeren, begleitet von der Frische reifer Zitrusfrüchte und angenehmen Kaffeenuancen. Am Gaumen charaktervoll und elegant mit der guten Tanninstruktur der Varietät und einem Nachgeschmack, der von Vanille- und Kaffeenoten geprägt ist.