



Maggiarino 2018

Classificazione

DOCG

Annata

2018

Klima

Der Jahrgang 2018 begann mit einem kalten trockenen Winter mit Temperaturen unter dem jahreszeitlichen Durchschnitt und wenigen Niederschlägen. Das Frühjahr war mild und brachte sonnige Tage, die ein früheres Austreiben begünstigten und zu einem schnelleren Wiedereinsetzen des vegetativen Zyklus beitrugen. Im April gab es einen plötzlichen Kälteeinbruch, der in Frost mündete und so, da die Reben bereits ausgetrieben hatten, zu einer Verringerung der Produktion führte, ohne jedoch die Qualität der Trauben zu beeinträchtigen. Auf leichte Regenfälle im Mai folgte ein tendenziell warmer und trockener Sommer, der von warmen Winden geprägt war. Diese Wetterbedingungen zusammen mit den hervorragenden Tag-Nacht-Temperaturunterschieden im September ermöglichten es den Trauben, den Zeitpunkt der Lese in perfektem Gesundheitszustand und in bester phenolischer Reife zu erreichen. Die Lese der für Maggiarino bestimmten Sangiovese-Trauben erfolgte am ersten Oktober. Der Jahrgang 2018 schenkte im Territorium von Montepulciano elegante feine Weine, tendenziell weniger kraftvoll, aber von optimaler Ausgewogenheit.



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.

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 2018 präsentiert sich in rubinroter Farbe. An der Nase werden die Anklänge an Amarena-Kirsche und reife rote Früchte, typisch für Sangiovese, begleitet von Gewürzaromen von Pfeffer im Wechsel mit frischen Balsamnoten; abgerundet wird das Bouquet von Anklängen an Kaffee und Lakritz. Der Auftakt am Gaumen ist reich und umhüllend; samtige Tannine, gestützt von ausgewogener Schmackhaftigkeit, führen in ein langes und anhaltendes Finale. Noten von Vanille, Kaffee und Lakritz prägen den angenehmen Nachgeschmack und schenken dem Wein Komplexität.