Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

no image

Klima

Nach einem milden Herbst mit wenig Niederschlägen begann der Winter 2016 mit tendenziell warmem trockenem Wetter. Diese Wetterbedingungen, die bis Ende März anhielten, förderten ein um 10 bis 15 Tage früheres Austreiben. Der Ende April zu verzeichnende Temperaturrückgang verlangsamte das Wachstum der Triebe und glich die anfängliche Verfrühung zum Teil wieder aus. Der erste Teil des Sommers war geprägt von häufigen Regenfällen und kühlem Wetter. Schönes Wetter und hervorragende Tag-Nacht-Temperaturunterschiede ab August sicherten eine langsame reguläre Reife der Beeren und begünstigten die Entwicklung des aromatischen und geschmacklichen Profils. Die Sangiovese-Lese für Maggiarino erfolgte Ende September.

Weinbereitung

Die besten Sangiovese-Beeren 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 einer etwa 20tägigen Mazerationszeit in Inox-Edelstahlfässern wurde der Wein in Tonneaux travasiert, in denen die malolaktische Gärung stattfand und danach die etwa 12 Monate umfassende Ausbauphase begann. Nach der Abfüllung in Flaschen im Frühjahr 2018 ruhte der Wein circa zwei Jahre, bevor er in den Handel kam.

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.

Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Verkostungsnotizen

Maggiarino präsentiert sich in intensiv rubinroter Farbe. An der Nase verbinden sich Noten von Veilchen, Amarena-Kirsche und Kaffee mit Eindrücken von reifer roter Frucht und Heidelbeere. Am Gaumen ist der Wein typisch und zeigt die Persönlichkeit des Sangiovese über gute aromatische Persistenz und vibrierende Frische. Schmeichelnd und seidig die Tannine im Finale.