



Sabazio Vino Rosso di Montepulciano 2018

Classificazione

Rosso Di Montepulciano DOC

Annata

2018

Klima

Der Jahrgang 2018 war bis zu Beginn des Sommers von kühlem Wetter und häufigen Niederschlägen geprägt. Der Sommer selbst brachte Temperaturen über dem Durchschnitt und trockenes Wetter. Sehr gute Tag-Nacht-Temperaturunterschiede sicherten eine langsame und reguläre Reife der Beeren. Die Lese von Merlot fand ab dem 19. September statt, während Sangiovese in den ersten Oktobertagen gelesen wurde. Der Jahrgang 2018 wird im Territorium von Montepulciano in Erinnerung bleiben wegen seiner eleganten feinen Weine, tendenziell weniger kraftvoll, aber von hervorragender Ausgewogenheit.



Weinbereitung

Bei Eingang in der Kellerei wurden die Beeren entrappt und schonend zerdrückt. Der so gewonnene Most wurde in Inox-Edelstahlbehälter gegeben, in denen bei einer kontrollierten Temperatur von nicht über 28° C, um die aromatischen Eigenschaften der Varietäten zu bewahren und zu betonen, die alkoholische Gärung stattfand. Danach ruhte der Wein in den Inox-Edelstahlfässern, in denen die malolaktische Gärung stattfand und dann die Ausbauphase, die etwa vier Monate dauerte. Im Frühjahr 2019 wurde er in Flaschen abgefüllt.

Geschichte

Die Fattoria La Braccessa, die sich insgesamt über eine Fläche von 508 Hektar erstreckt, besteht aus zwei separaten Teilen: der historische Kern des Gutes liegt im Gebiet von Montepulciano, 103 ha Rebflächen in den besten Subzonen für die Produktion des Vino Nobile di Montepulciano; der andere Teil mit 233 ha Rebflächen liegt am Fuße der Cortona umgebenden Hügel. Der Name des Weins geht zurück auf Sabatino Lulli, genannt "Sabazio", ein Mönch der Abtei von Montepulciano, der im Mittelalter erstmals Anleitungen zur Herstellung von Wein in diesem Gebiet formulierte. Der erste erzeugte Jahrgang des Vino Rosso di Montepulciano La Braccessa war 1992.

Verkostungsnotizen

Sabazio 2018 präsentiert sich in rubinroter Farbe. An der Nase bestechen frische Blütennoten von Veilchen und Rose in schöner Harmonie mit den typischen Kirscharomen. Am Gaumen ist der Wein fein, frisch, mit seidigen angenehmen Tanninen. Das Finale ist schmackhaft mit einem Nachgeschmack, der an das an der Nase wahrgenommene Bouquet erinnert.