



Sabazio Vino Rosso di Montepulciano 2024

Classificazione

Rosso Di Montepulciano DOC

Annata

2024

Klima

Der Herbst 2023, tendenziell regnerisch und mit Temperaturen über der Norm, verzögerte die Arbeiten im Weinberg. Der Winter war, mit Ausnahme ein paar weniger kalter Tage, ebenfalls geprägt von Temperaturen über dem jahreszeitlichen Durchschnitt. Ende März setzte das Austreiben ein, begleitet von einem besonders kühlen und regenreichen Frühjahrswetter. Diese klimatischen Bedingungen führten zu einer späteren Blüte, die erst in den letzten Maitagen erfolgte. Der Sommer war anfangs frisch, bis Mitte Juni, und danach tendenziell warm bis zur Lesezeit. Einige Regenfälle in den letzten Augusttagen senkten die Temperaturen und sorgten für eine langsame optimale Reife. Die Lese für Sabazio begann mit Merlot am 15. September und schloss am 20. Oktober mit Sangiovese, was dem historischen Mittel entspricht. Zum Lesezeitpunkt zeigten die Trauben guten Reifegrad und guten Gesundheitszustand.



Weinbereitung

Bei Eingang in der Kellerei wurden die Beeren entrappt und schonend zerdrückt. Der so gewonnene Most wurde in InoxEdelstahlbehälter gegeben, in denen bei kontrollierter Temperatur von nicht über 25 °C, um die aromatischen Eigenschaften der Varietäten zu bewahren und zu betonen, die alkoholische Gärung stattfand. Danach ruhte der Wein in Inox-Edelstahlfässern, in denen die malolaktische Gärung erfolgte und danach die Ausbauphase, die etwa vier Monate dauerte. Anfang Juli 2025 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 2024 präsentiert sich in rubinroter Farbe. An der Nase verbinden sich Noten von frischer roter Frucht wie Kirsche und Amarenakirsche mit Blütennoten von Veilchen und Minze- und Balsamaromen. Am Gaumen saftig, schmackhaft, weich und geprägt von angenehmen Tanninen. Anhaltendes Finale, geprägt von roter Frucht wie Erdbeere und Kirsche.