Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI



Sabazio Vino Rosso di Montepulciano 2025

Classificazione
Rosso Di Montepulciano DOC

Jahrgang
2025

Klima
Der Herbst 2024 brachte weitverbreiteten Regen und Durchschnittstemperaturen über den Referenz-Wetterdaten. Der Winter war allgemein mild. Das Frühjahr, das von unterdurchschnittlichen Temperaturen und häufigen Niederschlägen geprägt war, verlangsamte die ersten Wachstumsphasen der Reben. Am 7. April begann das Austreiben, während die Blüte, ebenfalls verspätet, Ende Mai, Anfang Juni einsetzte. Der Sommer brachte anfangs moderate Temperaturen bis Mitte Juni; anschließend war eine tendenziell heiße Phase zu verzeichnen, die bis Mitte August anhielt. Die Regenfälle gegen Ende des Monats trugen zur Wiederherstellung der Wasserreserven in den Böden und zur Milderung des Hitze- und Wasserstresses des Pflanzen bei. Sie förderten einen langsamen allmählichen Reifeprozess der Trauben. Die Lese für den Sabazio begann am 4. September mit Merlot und schloss am 19. Oktober mit Sangiovese, Zeiten ganz im langjährigen Durchschnitt. Zum Lesezeitpunkt präsentierten sich die Beeren in gutem Reife- und Gesundheitszustand.

Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

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 kontrollierter Temperatur von nicht über 26 °C, um die aromatischen Merkmale 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. Mitte September 2026 wurde er in Flaschen abgefüllt.

Geschichte

Die Fattoria La Braccesca, 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 Braccesca war 1992.

Verkostungsnotizen

Sabazio 2025 präsentiert sich in lebhafter rubinroter Farbe. An der Nase ist er intensiv: Noten von frischer roter Frucht wie Kirsche und Amarenakirsche verbinden sich mit kräftigen Noten von Marasca-Kirsche, Zitrusnuancen von Blutorange und einer Blütennote von Veilchen; abgerundet wird das Bouquet von Kakao-Nuancen und frischen Minze- und Balsamaromen. Der Auftakt am Gaumen ist frisch, weich und getragen von ausgeprägter Schmackhaftigkeit und angenehmen gut integrierten Tanninen. Anhaltendes Finale, geprägt von fruchtigem Nachgeschmack, in dem Noten von Erdbeere und Kirsche wahrgenommen werden.