Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Sabazio Vino Rosso di Montepulciano 2016

Classificazione
DOC

Annata
2016

Klima
Der Winter 2016 war geprägt von wenig Niederschlägen und milden Temperaturen über dem jahreszeitlichen Durchschnitt. Diese speziellen klimatischen Bedingungen ließen die Reben etwa 10 bis 15 Tage früher als in den vorherigen Jahrgängen austreiben. Ab Mitte April verlangsamten Temperaturrückgang und üppige Regenfälle das Wachstum der Triebe und glichen den vegetativen Zyklus wieder aus. Der Sommer, tendenziell heiß und trocken, ermöglichte eine perfekte Entwicklung der Reben und ein hervorragendes Einsetzen der Reife. Ab Ende August und ebenso während des gesamten Monats September sicherten kräftige Tag-Nacht-Temperaturunterschiede, die insbesondere kurz vor der Lese zu verzeichnen waren, eine ausgezeichnete Entfaltung der aromatischen Komponente der Varietäten. Die Lese begann etwa Ende September.

Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Weinbereitung

Bei Eingang in der Kellerei wurden die Beeren entrappt und sehr 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. Nach dem Abstich kam der Wein erneut in die Inox-Edelstahlbehälter, um dort die malolaktische Gärung zu durchlaufen und die Ausbauphase zu beginnen, die etwa vier Monate dauerte. Der Sabazio wurde im Frühjahr 2017 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 2016 präsentiert sich in intensiver rubinroter Farbe, die zu violett tendiert. An der Nase bestechen frische blumige und fruchtige Noten von Veilchen und roten Johannisbeeren. Am Gaumen fein und elegant mit einem langen süßen und fruchtigen Finale, das an die Duftaromen erinnert.

Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Awards

Galloni
90/100
IT

Wine Spectator
90/100
USA