



Sabazio Vino Rosso di Montepulciano 2022

Classificazione

DOC

Annata

2022

Klima

Der Winter und das Frühjahr waren mild und geprägt vom Fehlen von Niederschlägen, so dass die Arbeiten der Aussaat und Gründung regulär durchgeführt werden konnten. Das Austreiben begann in der letzten Aprilwoche, etwas später als üblich, so dass die ersten Grünarbeiten in der ersten Maiwoche aufgenommen wurden. Der Sommer, tendenziell trocken und mit überdurchschnittlichen Tagestemperaturen, brachte einen Hagelschauer im Juni, der einige Weinberge der Tenuta traf und zu einem Rückgang der Produktion führte, ohne jedoch die spätere Qualität der Trauben zu beeinträchtigen. Die Lese für Sabazio begann am 6. September und war am 22. des Monats abgeschlossen. Zum Lesezeitpunkt präsentierten sich die Beeren in perfektem Gesundheitszustand und mit guter Ausgewogenheit, Struktur und Aromatizität.



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 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. Im Juni 2023 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 2022 präsentiert sich in rubinroter Farbe. An der Nase zeichnet er sich durch die typischen Fruchtnoten von Sangiovese aus: Sauerkirsche und Blutorange verbinden sich mit den Blütenaromen von Duftveilchen. Am Gaumen frisch, angenehm energisch und geprägt von samtigen Tanninen und guter Schmackhaftigkeit.