Marchesi ANTINORI
26 GENERAZIONI

no image

Klima

Der Jahrgang war geprägt vom Mangel an Regen im Herbst, was dazu führte, dass sich ungewöhnlich kleine Beeren mit einem hohen Verhältnis von Schalen zu Fruchtfleisch bildeten. Ein anderes Merkmal dieses Jahrgangs war die nicht auffallend hohe Zuckerkonzentration der Beeren. Faktisch hatten die Reben nach den Regenfällen Ende August mit aller Kraft das Wasser aufgenommen, und somit auch die Früchte, die ihr Gewicht erhöhten, deren bis dahin akkumulierter Zuckergehalt sich aber deutlich verdünnte. In den folgenden Wochen nahm im Reifeprozess der Zuckergehalt wieder zu, ohne jedoch das hohe Niveau zu erreichen, das im Allgemeinen in heißen Jahrgängen festzustellen ist. Diese beiden Phänomene ermöglichten die Erzeugung von Weinen, die reich an Polyphenolen sind, aber wegen des doch mittleren Alkoholgehalts sehr ausgewogen. Die geringe Größe der Beeren und der Trauben fand ihren Niederschlag in einer drastischen Verringerung des Mostertrags und der Produktion pro Pflanze und generell pro Weinberg. In der Tat lag die Produktion 2012 noch unter der bereits geringen des Jahrgangs 2011. Die Lese begann im September und wurde in der ersten Oktoberwoche abgeschlossen.

Weinbereitung

Die Lese erfolgte gegen Mitte September. Die Hitze des Sommers 2012 führte nicht zu Reifeproblemen des für den Sabazio bestimmten Sangiovese, da diese spätreifende Varietät von den Regenfällen und dem Temperaturrückgang im September profitierte. Das Rebgut wurde entrappt und zerdrückt und in Edelstahlbehälter gefüllt, in denen die etwa zehntägige alkoholische Gärung erfolgte. Danach wurde der Wein in große Fässer travasiert, in denen die malolaktische Gärung stattfand und eine viermonatige Verfeinerungsphase begann. Der so gewonnene Wein wurde dann für die Abfüllung in Flaschen vorbereitet.

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.

Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Verkostungsnotizen

Sabazio 2012 ist in der Farbe strahlend rubinrot. Intensiver Duft von frischer rotschaliger Frucht in Verbindung mit Blütennoten. Am Gaumen zeigt der Wein hervorragende Säure, die den Wein stützt und zusammen mit den mineralischen und fruchtigen Noten seine angenehme Trinkbarkeit hervorhebt. Die Verkostung schließt mit guter Persistenz und weichen und eleganten Tanninen.