



no image

Klima

Der Winter 2012/2013 war mild mit üppigen Niederschlägen, die das Wiederherstellen der Wasserreserven nach einer Trockenheitsperiode ermöglichten. In den letzten zehn Apriltagen kam dank eines starken Temperaturanstiegs das Austreiben sowohl der früh reifenden Varietäten (Merlot, Syrah) als auch der späten (Sangiovese) zum Abschluss. Frühjahr und Sommer des Jahres 2013 waren kühl und geprägt von reichlichen Regenfällen. Dies beeinträchtigte die reguläre Entwicklung der Pflanzen nicht und führte nur zu einer leicht späteren Reife der Trauben. Trotz der späten Lese war die Beerenreife bei den früheren und den späten Varietäten regulär und ausgewogen.

Weinbereitung

Etwa Ende September begann die Lese der für den Sabazio bestimmten Trauben. Dank des milden Wetters mit ein paar Niederschlägen in dem Monat reiften die Sangiovese-Beeren graduell, wobei die Fruchtaromen stärker akzentuiert wurden als die Struktur. Die Beeren wurden schonend zerdrückt und der Most begann die alkoholische Gärung in Edelstahlbehältern; versucht wurde, die für den Wein typischen frischen Aromen zu bewahren. Nach deren Abschluss wurde der Wein in große Fässer travasiert, in denen die malolaktische Gärung erfolgte und die etwa viermonatige Ausbauzeit begann. Danach wurde er für die Abfüllung in Flaschen vorbereitet.

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

In der Farbe leuchtend rubinrot. Sabazio 2013 ist ein eleganter Wein mit sanften Tanninen und ausgeprägten Aromen von frischer Frucht, die umgehend an der Nase wahrgenommen werden. Am Gaumen weich und schmackhaft mit Noten von frischer roter Frucht und Blüten, die gut mit der Mineralität des Weines harmonieren.