Marchesi ANTINORI
26 GENERAZIONI

no image

Klima

Der Anfang des Jahrgangs war geprägt von Regen und Temperaturen über dem Durchschnitt. Das Frühjahr begann mit trockenem Wetter und wurde dann sehr wechselhaft, so dass sich der Vegetationszyklus anfänglich beschleunigte, zum Sommeranfang jedoch verlangsamte. Die Beerenreife verlief sehr uneinheitlich je nach Rebsorte. Die früh reifenden Varietäten konnten so wie in den Vorjahren gelesen werden; die Weine haben eine etwas leichtere Struktur, sind aber geprägt von guter Säure und aromatischer Frische. Später reifende Varietäten wie Sangiovese haben von dem guten Wetter profitiert, das von Mitte September bis Anfang Oktober zurückkehrte, und brachten Weine mit geringerem Alkoholgehalt und weniger kraftvoll als in den vorherigen Jahrgängen, aber elegant und schmackhaft.

Weinbereitung

Nach einem kühlen Sommer, der auch einigen Regen gebracht hatte, wurden die für den Sabazio 2014 bestimmten Trauben etwa Mitte September gelesen. Die Besonderheiten des Jahrgangs ließen die Fruchtaromen und den Duft des Weins stärker hervortreten als den Körper, und daher wurde auch bei der Vinifizierung den ersteren Vorrang gegeben, ohne das Extrahieren zu forcieren. Nach einer etwa siebentägigen Mazeration in Edelstahltanks wurde der Wein in große Fässer travasiert, in denen er die malolaktische Gärung durchlief und anschließend die Ausbauphase, die etwa vier Monate umfasste. Danach wurde er 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

Der Sabazio 2014 präsentiert alle Merkmale eines kühlen Jahrgangs. An der Nase Aromen von frischer Frucht und Blütennoten, die sich am Gaumen fortsetzen, getragen von guter Säure und Mineralität. Das Finale ist weich und schmackhaft.