Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

no image

Klima

Der Jahrgang 2015 war geprägt von einem milden Winter mit regulären Niederschlägen und einem Frühjahr mit hohen, über dem jahreszeitlichen Durchschnitt liegenden Temperaturen. Dies führte zu einem erheblich früheren Austreiben und einer perfekten vegetativen Entwicklung der Pflanzen. Der Sommer, trocken und heiß, ermöglichte den Reben ein optimales Wachstum der Trauben und eine reguläre Beerenreife. Die Lese begann in der dritten Septemberwoche.

Weinbereitung

Die Vinifizierung zielte darauf, die Düfte hervorzuheben und gleichzeitig die Noten von Säure, Mineralität und Schmackhaftigkeit zu bewahren, die den Stil dieses Weines prägen. Nach dem Abstich erfolgte die malolaktische Gärung in Inox-Edelstahltanks, in denen auch der etwa viermonatige Ausbau stattfand. Im Frühjahr 2016 wurde der Wein 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.

Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Verkostungsnotizen

Der Sabazio 2015 zeigt einen Duft von frischen blumigen und fruchtigen Noten mit Aromen von roten Johannisbeeren und Veilchen. Am Gaumen ist er schmackhaft und mineralisch mit einem süßen, fruchtigen und anhaltenden Finale.

Awards

Wine Spectator 90/100 USA