



no image

## Klima

Auf den Winter 2020, mild und regnerisch, folgte ein allgemein trockenes Frühjahr. Das Austreiben setzte bei fast allen Varietäten in der ersten Aprilwoche ein, während die Blüte in den letzten zehn Maitagen stattfand, also gemäß dem langjährigen Mittel. Der Sommer, geprägt von trockenem heißem Klima mit hervorragenden Tag-Nacht-Temperaturunterschieden, ermöglichte einen korrekten Beginn der Reife und sicherte den perfekten Gesundheitszustand der Beeren. Die Lese der für den Sabazio bestimmten Trauben begann am 16. September mit Merlot und schloss am 5. Oktober mit Sangiovese. Die in diesem Jahrgang erzeugten Weine spiegeln den klimatischen Verlauf wider: weniger Struktur, mehr Eleganz, fruchtig mit kräftiger Säure.

## 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 28 °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. Gegen Ende des Frühjahrs 2021 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 2020 präsentiert sich in rubinroter Farbe. An der Nase zeichnet er sich durch frische Noten von roter Frucht wie Kirsche und Himbeere und durch angenehme Balsamnoten aus. Am Gaumen weich mit samtigen Tanninen, die ein schönes schmackhaftes und frisches Finale begleiten. Im Nachgeschmack kehren die an der Nase wahrgenommenen Fruchteindrücke wieder.