Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

no image

Klima

Der Jahrgang 2019 begann mit einem trockenen Winter mit Temperaturen unter dem langjährigen Durchschnitt. Im Frühjahr, ebenso kühl, waren häufige Regenfälle insbesondere im April zu verzeichnen, die zu einer später einsetzenden vegetativen Entwicklung beitrugen. Die Sommermonate waren geprägt von Temperaturen, die allgemein über dem jahreszeitlichen Durchschnitt lagen, die anfängliche vegetative Verspätung ausglichen und für einen optimalen Beginn der Reife der Trauben sorgten. Diese präsentierten sich zum Lesezeitpunkt in perfektem Gesundheitszustand und mit Beeren, die etwas kleiner als üblich waren. Die Lese für den Sabazio begann am 14. September und war am 10. Oktober abgeschlossen.

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 einer kontrollierten 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 dann die Ausbauphase, die etwa vier Monate dauerte. Gegen Ende des Frühjahrs 2020 wurde er 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

Sabazio 2019 präsentiert sich in purpurroter Farbe. An der Nase bestechen frische Noten von roter Frucht und die typischen Kirscharomen. Am Gaumen ist der Wein fein, frisch, mit einer guten Tanninstruktur. Das Finale ist schmackhaft und weich mit einem Nachgeschmack, der an das an der Nase wahrgenommene Bouquet erinnert.