Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

no image

Klima

Der Jahrgang 2017, geprägt von geringer Produktion und exzellenter Reife der Beeren, schenkte dem Wein ein hervorragendes Potential und betonte die rebsorten typischen Aromen. Der Winter brachte Temperaturen unter dem jahreszeitlichen Durchschnitt bei wenigen Niederschlägen. Im April, als die Reben bereits ausgetrieben hatten, trat Frost auf, der einen Rückgang der Produktion verursachte, aber die Qualität der Beeren nicht beeinträchtigen konnte. Auf leichte Regenfälle im Mai folgte ein tendenziell trockener Sommer mit warmen Winden. Die Lese von Merlot begann am 26. August, während Sangiovese in den ersten Oktobertagen gelesen wurde.

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. Nach dem Abstich blieb der Wein in den Inox-Edelstahlbehältern, um dort die malolaktische Gärung zu durchlaufen und die Ausbauphase zu beginnen, die etwa vier Monate dauerte. Der Sabazio wurde im Sommer 2018 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 2017 präsentiert sich in rubinroter Farbe. An der Nase bestechen frische blumige und fruchtige Noten von Veilchen und Rose. Am Gaumen ist der Wein fein, gestützt von angenehmer Frische in guter Balance mit der Süße der Tannine. Das Finale ist schmackhaft mit einem Nachgeschmack, der an die an der Nase wahrgenommenen Noten erinnert.