Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI



Vigneto Santa Pia 2003

Classificazione
Vino Nobile Di Montepulciano DOCG

Jahrgang
2003

Klima
Klima: Nach einem sehr regnerischen Herbst / Winter mit recht strengen Temperaturen werden Frühjahr und Sommer als mit die heißesten und trockensten der letzten Jahre in Erinnerung bleiben. Natürlich war der klimatische Verlauf im Frühjahr, ohne Niederschläge und mit ausgesprochen milden Temperaturen, günstig für ein gutes und auch etwas früher als sonst erfolgendes Austreiben aller Varietäten, anschließend gefolgt von optimalen Bedingungen für die Blüte und den Fruchtansatz. Von Juni an und während des gesamten Sommers herrschten jedoch entschieden ungewöhnliche Bedingungen mit sehr hohen Temperaturen und dem absoluten Fehlen von Regen. Dies verursachte eine zeitigere Reife der Beeren, die bei den frühen Varietäten bereits unmittelbar nach Mariä Himmelfahrt einen sehr hohen Zuckergehalt aufwiesen, Ergebnis einer Art von natürlicher ″Eigenkonzentration″. Ferner trat ein leichter Produktionsrückgang aufgrund des Wassermangels ein, vor allem dort, wo keine Tropfenberieselung möglich war. Auch während der Zeit der Lese blieb das Wetter stabil das gleiche, so dass es möglich war, den besten Zeitpunkt abzuwarten, ohne eventuelle Schädigungen der Beeren zu riskieren. Dank der Unterschiede zwischen den Tages- und den Nachttemperaturen konnten die Beeren die Reifeprozesse optimal abschließen, so dass Früchte von sehr guter Farbe und ausgezeichneter Struktur gelesen wurden.

Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Weinbereitung

Klima: Nach einem sehr regnerischen Herbst / Winter mit recht strengen Temperaturen werden Frühjahr und Sommer als mit die heißesten und trockensten der letzten Jahre in Erinnerung bleiben. Natürlich war der klimatische Verlauf im Frühjahr, ohne Niederschläge und mit ausgesprochen milden Temperaturen, günstig für ein gutes und auch etwas früher als sonst erfolgendes Austreiben aller Varietäten, anschließend gefolgt von optimalen Bedingungen für die Blüte und den Fruchtansatz. Von Juni an und während des gesamten Sommers herrschten jedoch entschieden ungewöhnliche Bedingungen mit sehr hohen Temperaturen und dem absoluten Fehlen von Regen. Dies verursachte eine zeitigere Reife der Beeren, die bei den frühen Varietäten bereits unmittelbar nach Mariä Himmelfahrt einen sehr hohen Zuckergehalt aufwiesen, Ergebnis einer Art von natürlicher ″Eigenkonzentration″. Ferner trat ein leichter Produktionsrückgang aufgrund des Wassermangels ein, vor allem dort, wo keine Tropfenberieselung möglich war. Auch während der Zeit der Lese blieb das Wetter stabil das gleiche, so dass es möglich war, den besten Zeitpunkt abzuwarten, ohne eventuelle Schädigungen der Beeren zu riskieren. Dank der Unterschiede zwischen den Tages- und den Nachttemperaturen konnten die Beeren die Reifeprozesse optimal abschließen, so dass Früchte von sehr guter Farbe und ausgezeichneter Struktur gelesen wurden.

Geschichte

La Braccesca erstreckt sich über 508 Hektar, wo einst das alte Gut der Grafen von Bracci lag, auf die auch der Name des Gutes und das Wappen zurückgehen: ein von einer Rüstung bedeckter Arm (italienisch *braccio*), der ein Schwert trägt. Die Rebfläche beträgt insgesamt 340 ha, die sich auf zwei Zonen verteilen: ein Teil mit 366 ha Fläche, davon 237 ha Weinberge, liegt an der Grenze zwischen dem Gemeindegebiet von Montepulciano und dem von Cortona; der andere mit 142 ha, davon 103 ha Weinberge, erstreckt sich bis nach Montepulciano über drei der renommiertesten Subzonen für die Produktion großer Rotweine, Cervognano, Santa Pia und Gracciano. Santa Pia entsteht auf einem Weinberg von 15 Hektar in der gleichnamigen Gemarkung über den Steilhängen unter Montepulciano. Der spezielle Boden, skelettreich mit lehmigem Sand, ist von Vorteil bei dem Ziel, einen eleganten und gleichzeitig klassischen Ausdruck von Sangiovese zu kreieren, der die ganze Unverwechselbarkeit des historischen Anbaugebiets vermitteln kann. Der erste erzeugte Jahrgang von Santa Pia war 2001.

Verkostungsnotizen

Intensiver und typisch aromatischer Duft mit Noten von roten Früchten, präsent auch eine leichte Vanillenote. Der Geschmack ist voll, strukturiert und ausgewogen mit süßen und anhaltenden Tanninen.