Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI



Vigneto Santa Pia 2004

Classificazione
Vino Nobile Di Montepulciano DOCG

Jahrgang
2004

Klima
Der Herbst des Jahres 2003 war geprägt von starken Niederschlägen, die einen Wiederanstieg des Grundwasserspiegels ermöglichten, der während der extremen Trockenheit des Sommers auf eine harte Probe gestellt worden war. Der Winter brachte strenge Temperaturen mit üppigen und wiederholten Niederschlägen, auch in Form von Schnee. Dieser klimatische Verlauf führte dazu, dass auch die frühen Varietäten etwa 10 bis 15 Tage später als im langjährigen Durchschnitt austrieben. Das Wetter in der Zeit der Blüte und des Fruchtansatzes war ausgesprochen regnerisch bei recht kühlen Temperaturen (was in den letzten drei bis vier Jahren nie vorgekommen ist), und die vegetative Entwicklung war zwar gut, holte aber die anfängliche Verspätung bis zur Zeit des Farbansatzes und der Reife nicht wieder auf. Vor der Lese waren sehr intensive Selektionen erforderlich, da dieser Wetterverlauf eine zu hohe Produktionslast der Reben verursacht hatte. Die Lese begann etwa zwei Wochen später als im langjährigen Durchschnitt, als die Beeren sowohl in vegetativer als auch in gesundheitlicher Hinsicht den besten qualitativ-quantitativen Stand erreicht hatten.

Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Weinbereitung

Die von dem Weinberg Santa Pia in der Gemeinde Montepulciano stammenden Beeren, gelesen beim Erreichen eines sehr guten Reifegrads, wurden entrappt und schonend zerdrückt. Es folgte die 20tägige Mazeration; in dieser Zeit schloss der Wein auch die alkoholische Gärung bei einer Temperatur von nicht über 30° C ab. Danach wurde er in französische und ungarische Barriques gegeben, in denen er die malolaktische Gärung durchlief. Der Ausbau in Barriques dauerte 14 Monate; in dieser Zeit wurde der Wein mehrmals travasiert. Die Abfüllung in Flaschen erfolgte zu Beginn des Frühjahres.

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.