Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI



Vigneto Santa Pia 2006

Classificazione
Vino Nobile Di Montepulciano DOCG

Jahrgang
2006

Klima
Die Wintertemperaturen waren recht streng, insbesondere die Tiefsttemperaturen, während das ausgesprochen milde und ausgewogene Frühlingswetter einen guten Start in den Vegetationszyklus erlaubte. Auch dieses Jahr, auf einer Linie mit dem Klimaverlauf der letzten drei Jahre, gab es eine leichte Verzögerung dieser phänologische Phase. Blüte und Fruchtansatz erfolgten dank der warmen Temperaturen, die dem Durchschnitt entsprachen, in den üblichen Zeiten. Die Monate Juli und August waren warm, aber ohne Spitzentemperaturen, die Reife ging also allmählich und regulär vonstatten, auch wenn die anfängliche Verzögerung blieb und die Reben den Lesezeitpunkt mit leichter Verspätung erreichten. Die gute Wasserversorgung der Jahreszeit – wie im Jahr 2005 – erlaubte es den Pflanzen, ohne besonderen Stress über den Sommer zu kommen. Die Trauben kamen zu gesunder Reife, und die Regenfälle im August haben zu keinen Schäden geführt.

Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Weinbereitung

Die aus dem Weinberg Santa Pia in der Gemeinde Montepulciano stammenden Trauben wurden in der Zeit zwischen Ende September und den ersten Oktobertagen gelesen, als sie den richtigen Reifegrad erreicht hatten. Nach den Lesearbeiten wurden sie entrappt und schonend zerdrückt, damit sie unversehrt blieben und Mostoxidationsproblemen vorgebeugt wurde. Es folgte die etwa 20tägige Mazeration auf den Schalen und der Abschluss der alkoholischen Gärung bei einer Temperatur von nicht über 30° C. Der so gewonnene Wein wurde in französische und ungarische Barriques erster Nutzung gefüllt, in denen die malolaktische Gärung stattfand. Die Ausbauzeit betrug 15 Monate, während derer der Wein mehrfach travasiert wurde. Anschließend wurde der Wein in Flaschen abgefüllt, in denen er eine weitere Verfeinerungszeit von etwa 20 Monaten durchlief.

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

In der Farbe von lebhaftem und intensivem Rot. Schon an der Nase zeigt der Santa Pia 2006 seine ganze Komplexität mit intensiven Noten von reifer Frucht in schönem Zusammenspiel mit den Vanillenoten des Ausbaus in Holz. Am Gaumen ein weicher und umhüllender Auftakt mit sanften Tanninen, die ihre Präsenz erst zum Abschluss der Verkostung zeigen und gute Mineralität und Länge hinterlassen.

Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Awards

Antonio Galloni
92/100
USA