Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI



Vigneto Santa Pia 2010

Classificazione
Vino Nobile Di Montepulciano DOCG

Jahrgang
2010

Klima
Der Winter 2009/2010 war regnerisch mit strengen Temperaturen. Das Austreiben der Reben erfolgte etwa Mitte April. Regenfälle während der Blüte hatten keine negativen Folgen für den Fruchtansatz. Ein kühler Sommer und ein warmer trockener September ermöglichten eine langsame allmähliche Reife und führten zu einer späteren und zeitlich gestreckten Lese, die ab Mitte September begann und erst fast Ende Oktober abgeschlossen war. Aufmerksame und sorgfältige Pflege der Reben in Verbindung mit dem günstigen klimatischen Verlauf ermöglichten es, eine hervorragende Qualität zu erhalten.

Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Weinbereitung

In der ersten Oktoberdekade wurden die Beeren vom Weinberg Santa Pia gelesen, der wegen seiner optimalen pedoklimatischen Merkmale in besonderem Maße für den Anbau von Prugnolo Gentile (Sangiovese) geeignet ist. Nach sorgfältiger Selektion der besten Trauben wurden die Beeren entrappt und schonend zerdrückt. Die Gärung dauerte etwa 20 Tage, danach wurde der Wein in Tonneaux von 3 hl und 5 hl Fassungsvermögen gegeben, in denen er die malolaktische Gärung durchlief und anschließend die Ausbauphase von etwa 16 Monaten. Nach deren Abschluss wurde er in Flaschen abgefüllt, in denen eine weitere Verfeinerung von 20 Monaten stattfand.

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

Der Santa Pia 2010 spiegelt die Merkmale des Jahrgangs, der dank der günstigen Wetterbedingungen die Erzeugung von Weinen mit großer Eleganz und Struktur ermöglichte. An der Nase Noten von Tabak und Pfeffer mit reifer roter Frucht. Am Gaumen ist der Wein weich mit sanften Tanninen, die zusammen mit einer gut ausgeprägten Mineralität die Aromen des Weines betonen und die Noten von reifen roten Früchten wieder anklingen lassen, verknüpft mit Nuancen von Tabak und Vanille. Schmackhaftes anhaltendes Finale.

Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Awards

James Suckling
92/100
USA