Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI



Vigneto Santa Pia 2016

Classificazione
Vino Nobile Di Montepulciano DOCG

Jahrgang
2016

Klima
Nach einem milden Herbst mit wenig Niederschlägen begann der Winter mit tendenziell warmem trockenem Wetter. Diese klimatischen Bedingungen, die bis Ende März anhielten, führten zu einem um 10 bis 15 Tage früheren Austreiben. Ein Temperaturrückgang ab Ende April verlangsamte das Wachstum der Triebe und glich die anfängliche Verfrühung zum Teil wieder aus. Der erste Teil des Sommers war geprägt von häufigem Regen und kühlem Wetter. Mitte Juli gab es einen Hagelschauer, der einige Schäden auf den südwestlich ausgerichteten Weinbergen verursachte. Da es aber in Hinblick auf die Entwicklung der Beeren noch früh war und auch dank der Arbeiten zur Entfernung der geschädigten Beeren wurde der Zeitpunkt der Lese zwar mit quantitativ verringerter Produktion, aber perfekt gesunden Früchten erreicht. Schönes Wetter und ausgezeichnete Tag-Nacht-Temperaturunterschiede ab August sicherten eine langsame reguläre Reife der Beeren und förderten die Entwicklung des phenolischen und aromatischen Profils. Die Sangiovese-Lese begann gegen Ende September.

Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Weinbereitung

Bei Eingang in der Kellerei wurden die Beeren entrappt und schonend zerdrückt. Der Most wurde in Inox-Edelstahltanks gegeben, in denen die alkoholische Gärung bei kontrollierter Temperatur zwischen 26 und 28° C stattfand, so dass die typischen Sangiovese-Aromen erhalten blieben. Nach der 20tägigen Mazeration wurde der Wein für die malolaktische Gärung in 500 l-Tonneaux travasiert und blieb dort auch für den Ausbau in Holz, der etwa 12 Monate umfasste. Danach ruhte der Wein 20 Monate in Flaschen, bevor er auf den Markt kam.

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

Santa Pia 2015 präsentiert sich in intensiv rubinroter Farbe. Prägnant an der Nase die typischen Veilchennoten des Sangiovese in schöner Harmonie mit den Gewürznoten von Vanille. Am Gaumen ist der Wein frisch, schmackhaft und vibrierend mit samtigen Tanninen. Das lange und umhüllende Finale ist geprägt von einem Vanille-Nachgeschmack.

Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Awards

Wine Advocate
93/100
USA

Galloni
93/100
USA