Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI



Vigneto Santa Pia 2018

Classificazione
Vino Nobile Di Montepulciano DOCG

Jahrgang
2018

Klima
Der Jahrgang 2018 begann mit einem kalten trockenen Winter mit Temperaturen unter dem jahreszeitlichen Durchschnitt und wenigen Niederschlägen. Das Frühjahr war mild und brachte sonnige Tage, die ein früheres Austreiben förderten und zum schnelleren Wiedereinsetzen des Vegetationszyklus beitrugen. Im April kehrte plötzlich die Kälte zurück und kulminierte in einem Frosteinbruch, der eine Verringerung der Produktion verursachte, da das Austreiben der Reben bereits begonnen hatte, ohne jedoch die Qualität der Trauben zu beeinträchtigen. Auf leichte Regenfälle im Mai folgte ein tendenziell heißer und trockener Sommer, der von warmen Winden geprägt war. Diese klimatischen Bedingungen in Verbindung mit ausgezeichneten Tag-Nacht-Temperaturunterschieden im September ließen die Trauben den Lesezeitpunkt in perfektem Gesundheitszustand und mit sehr guter phenolischer Reife erreichen. Die Lese von Sangiovese für Vigneto Santa Pia erfolgte in der ersten Septemberwoche.

Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Weinbereitung

Bei Eingang in der Kellerei wurden die Beeren entrappt und schonend zerdrückt. Der Most wurde in Inox-Edelstahlbehälter gegeben, in denen die alkoholische Gärung bei kontrollierter Temperatur zwischen 26 und 28 °C stattfand, so dass die typischen Sangiovese-Aromen erhalten blieben. Die Mazeration dauerte 20 Tage und wurde mit schonenden mechanischen Eingriffen gesteuert, um möglichst weiche Tannine zu extrahieren. Nach Abschluss der malolaktischen Gärung wurde der Wein für den zwölfmonatigen Ausbau in Holz in 500 l-Tonneaux travasiert. Danach ruhte er 20 Monate in der Flasche, bevor er in den Handel 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

Vigneto Santa Pia 2018 präsentiert sich in rubinroter Farbe. An der Nase entfalten sich Noten von reifer roter Frucht und schwarzem Pfeffer, begleitet von süßen Vanillenoten. Am Gaumen ist der Wein fein, elegant, geprägt von weichen Tanninen und gestützt von hervorragender Frische. Im Finale ein Echo der Aromen von reifer Frucht und Vanille.