Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI



Vigneto Santa Pia 2019

Classificazione
Vino Nobile Di Montepulciano DOCG

Jahrgang
2019

Klima
Der Jahrgang 2019 begann mit einem trockenen Winter mit Temperaturen unter dem historischen Durchschnitt. Im Frühjahr, das ebenso kühl war, waren häufige Niederschläge zu verzeichnen, besonders im April, so dass die vegetative Entwicklung verzögert war. Die Sommermonate waren geprägt von Temperaturen allgemein über dem jahreszeitlichen Durchschnitt. So wurde die anfängliche vegetative Verspätung wieder ausgeglichen und die Reife der Trauben setzte optimal ein. Zum Zeitpunkt der Lese waren diese in perfektem Gesundheitszustand und mit kleineren Beeren als sonst üblich. Die Lese des Sangiovese für Vigneto Santa Pia erfolgte am 5. Oktober.

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 2019 präsentiert sich in rubinroter Farbe. An der Nase entfalten sich Noten von roter Frucht und Gewürz sowie Balsamnoten von Holunder, begleitet von süßen Vanillenuancen. Am Gaumen ist der Wein reich und vollmundig mit kompakten Tanninen, die von ausgezeichneter Frische getragen werden und ein langes und anhaltendes Finale begleiten. Im Nachgeschmack ein Echo der an der Nase wahrgenommenen Eindrücke wie Vanille, aber auch Zitrusaromen.