Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI




# Vigneto Santa Pia 2021

## Classificazione
Vino Nobile Di Montepulciano DOCG

## Jahrgang
2021

## Klima
Der Winter begann mit mildem Wetter, geprägt von Temperaturen über dem jahreszeitlichen Durchschnitt und üppigen Niederschlägen, dank derer sehr gute Wasserreserven im Boden gebildet wurden. Das Frühjahr, insbesondere der tendenziell trockene März, ermöglichte eine optimale Bearbeitung der Böden und ließ die Reben etwa 10 Tage früher als im langjährigen Durchschnitt austreiben. Ein Temperaturrückgang Anfang April verursachte eine quantitativ geringere Produktion, ohne jedoch die spätere Qualität der Trauben zu beeinträchtigen. Die Blüte erfolgte verspätet in den letzten Junitagen bei warmem und sonnigem Wetter. Der Sommer, trocken und mit meist überdurchschnittlichen Temperaturen, trug zu vollständiger und ausgewogener Reife der Beeren bei, auch dank umsichtiger Behandlung der Böden, so dass die zum Ende des Winters gebildeten umfangreichen Wasserreserven erhalten blieben. Die Lese von Sangiovese für den Vigneto Santa Pia erfolgte am 24. September.

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 wurde nach der alkoholischen Gärung einige Tage fortgesetzt und mit schonenden mechanischen Eingriffen gesteuert, um möglichst sanfte Tannine zu extrahieren. Nach Abschluss der malolaktischen Gärung wurde der Wein für den zwölfmonatigen Ausbau in Holz in 500 l-Tonneaux travasiert. Im Anschluss daran ruhte Vigneto Santa Pia mindestens ein Jahr 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 2021 präsentiert sich in intensiver rubinroter Farbe. An der Nase wechseln sich intensive Noten von frischer roter Frucht wie Erdbeere und Kirsche mit angenehmen Anklängen an Blutorange und süßen Nuancen von Vanille und frischen pikanten Gewürzaromen ab. Am Gaumen entfaltet sich der vollmundige Auftakt intensiv mit raffinierten Tanninen, die von hervorragender Frische gekennzeichnet sind, und schließt mit einem langen anhaltenden und schmackhaften Finale, der Nachgeschmack mit angenehmen Noten von Blutorange, Himbeere und Vanille.