



Vigneto Santa Pia 2022

Classificazione

Vino Nobile Di Montepulciano DOCG

Jahrgang

2022

Klima

Winter und Frühjahr waren mild und geprägt von ausbleibendem Regen, so dass die Saat- und Gründungsarbeiten regulär durchgeführt werden konnten. Das Austreiben erfolgte in der letzten Aprilwoche, etwas später als üblich. Es folgte ein Sommer mit heißem und trockenem Wetter und Tagestemperaturen über dem Durchschnitt. Diese klimatischen Bedingungen führten zu einer Abschwächung des vegetativen Wachstums und reduzierten auf natürliche Weise den Ertrag. Der Monat August und Anfang September brachten einige erhoffte Regenfälle, einen Rückgang der Temperaturen am Tag und Erfrischung für die Pflanzen, so dass die phenolische Reife der Beeren ohne Beeinträchtigung ihrer Gesundheit abgeschlossen wurde. Die Lese von Sangiovese für Vigneto Santa Pia fand am 19. September, etwas früher als sonst, mit gesunden, unbeschädigten und perfekt reifen Trauben statt.

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 von 28 °C stattfand. 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. Vigneto Santa Pia 2022 wurde im Frühjahr 2024 in Flaschen abgefüllt und verfeinerte dort mindestens ein Jahr, bevor er in den Handel kam.

Geschichte

La Braccessa 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 2022 präsentiert sich in rubinroter Farbe. An der Nase besticht er mit seinen intensiven Noten von Blutorange, Mispel und roten Beeren im Wechsel mit angenehmen delikaten Eindrücken von Gewürznelke und süßen Nuancen von Vanille. Der Auftakt am Gaumen ist vollmundig und entfaltet sich vibrierend und schmackhaft, geprägt von samtigen Tanninen. Lang und anhaltend das Finale, prägnant die Noten von roter Frucht und Kakao.