Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

no image

Klima

Ein regnerischer Herbst und ein Winter mit recht niedrigen Durchschnittstemperaturen und Schneefällen führten zu einem um 12 bis 15 Tage späteren Wiedereinsetzen der Vegetationsphase als im Vorjahr. Wie um diese Verspätung zu kompensieren, unterstützten die günstigen Wetterbedingungen in den Frühjahrsmonaten die Entwicklung der Reben, so dass diese letztlich 10 Tage im Voraus war. Die Monate Juni, Juli und August waren sehr ″frisch″, geprägt von einer Durchschnittstemperatur von um die 24° C und üppigen Regenfällen im August. Auch wenn diese erst den Reifeprozess und anschließend die Lesearbeiten erschwerten, konnten dennoch gesunde und vollständig reife Beeren geerntet werden, die auf der Höhe der jüngsten Lesen waren und ein gutes Potential hatten.

Weinbereitung

Die Beeren vom Weinberg Santa Pia in der Stadt Montepulciano erreichten den richtigen Reifegrad in den letzten Septembertagen. Nach dem Entrappen wurden die Beeren schonend zerdrückt, um die Integrität der Frucht zu bewahren und Problemen durch eine Oxidation des Mostes vorzubeugen. Es folgte die 20tägige Mazeration; in dieser Zeit schloss der Wein auch die alkoholische Gärung bei einer Temperatur von nicht über 30° C ab. Danach wurde er in neue französische und ungarische Barriques gegeben, in denen er die malolaktische Gärung durchlief. Der Ausbau in Barriques dauerte 15 Monate; in dieser Zeit wurde der Wein mehrmals travasiert. Nach der Abfüllung in Flaschen verfeinerte der Wein weitere etwa 20 Monate.

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.

Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Verkostungsnotizen

An der Nase intensiv und typisch aromatisch, mit Noten von reifen rotschaligen Früchten. Am Gaumen tief und strukturiert mit süßen vibrierenden Tanninen.