Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

no image

Klima

Die Lese 2007 war eine der besten der letzten Jahre. Die Wintertemperaturen waren sehr mild, so dass die Vegetationsphase der Reben etwa zwei Wochen früher begann. Davon war der gesamte Zyklus der Pflanzen geprägt, und auch der Lesezeitpunkt lag etwa 10 Tage früher als gewöhnlich. Der tendenziell trockene, aber nicht übermäßig heiße Sommer ermöglichte eine optimale Traubenreife und brachte einen leichten quantitativen Rückgang zugunsten hoher Qualität bei allen in der Tenuta La Braccesca kultivierten Rebsorten mit sich: so entstanden Weine von hoher Farbkonzentration und ungewöhnlicher Aromenfülle und Struktur.

Weinbereitung

Die aus dem Weinberg Santa Pia in der Gemeinde Montepulciano stammenden Trauben wurden vor der Lese einer sorgfältigen Selektion unterzogen, zum Teil im Juli (grüne Selektion) und zum Teil etwa einen Monat vor der Lese. Bei Erreichen des richtigen Reifegrades wurden die Trauben von Hand gelesen und in die Kellerei gebracht, wo sie schonend zerdrückt wurden. Nach einer etwa 20tägigen Gärung bei Temperaturen von nicht über 28° C wurde der so gewonnene Wein in Tonneaux von einem Fassungsvermögen zwischen 3 und 5 hl gefüllt, in denen die malolaktische Gärung stattfand. Die Ausbauzeit in Holz betrug 15 Monate, während derer der Wein mehrfach travasiert wurde. Anschließend wurde der Wein in Flaschen abgefüllt, in denen er eine weitere Verfeinerungszeit von etwa 20 Monaten durchlief.

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

Rubinrote Farbe mit zu Granatrot tendierenden Reflexen. Der Santa Pia 2007 zeigt ein differenziertes Duftbouquet, das von Tabak über reife rote Frucht bis zu Vanille reicht. Am Gaumen elegant mit sehr geschmeidigen und harmonischen Tanninen, denen mineralische und Gewürznoten folgen. Abschluss mit einem langen und anhaltenden Finale.

Awards

James Suckling 93/100 USA