Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

no image

Klima

Der Jahrgang 2008 in der Zone Montepulciano war geprägt von einer vegetativen Verspätung von etwa 10 Tagen verglichen mit den Vorjahren, aber der klimatische Verlauf war ausgewogen und ermöglichte eine perfekte Beerenreife. Häufige Regenfälle und niedrige Temperaturen unter dem jahreszeitlichen Durchschnitt im Frühjahr verursachten das oben genannte verspätete Wiedereinsetzen des Vegetationszyklus der Reben. Der August war heiß und trocken, aber in den ersten Septembertagen sanken die Temperaturen erneut und verstärkten die anfängliche Verspätung, die sich so auch während der phenolischen Reifephase später Varietäten wie Prugnolo Gentile und somit bis zur Lese fortsetzte. Die Reife der Beeren auf den Weinbergen von La Braccesca verlief allmählich und ausgewogen, auch dank eines Temperaturanstiegs in der zweiten Septemberhälfte bis zu den ersten Oktobertagen. Dies trug zur Lese gesunder und reifer Beeren bei.

Weinbereitung

Die von dem Weinberg Santa Pia in der Gemeinde Montepulciano stammenden Beeren wurden zwei Selektionen unterzogen, damit nur die besten Trauben für die Weinerzeugung an der Pflanze verblieben. Die erste, die im Juli erfolgte (″grüne″ Selektion), hatte den Zweck, die Produktionslast für die Pflanze zu verringern, die zweite diente der Selektion der Trauben mit dem optimalen Reifepunkt. Nach der Lese und der Anlieferung in der Kellerei, dem Entrappen und dem schonenden Zerdrücken begann eine etwa 20tägige Mazeration im Tank. Der so gewonnene Wein wurde in Tonneaux von 3 hl und 5 hl Fassungsvermögen gegeben, in denen er die malolaktische Gärung durchlief und dann die Ausbauphase von etwa 16 Monaten begann. Anschließend wurde er in Flaschen abgefüllt, in denen eine lange Verfeinerung von circa 36 Monaten stattfand, die dazu beitrug, den Überschuss an Tanninen abzumildern.

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

Ein sehr beeindruckender Wein. Santa Pia 2008 präsentiert sich in intensiv rubinroter Farbe. An der Nase Noten von Brombeere und roten Früchten, die sich gut mit den Aromen von Tabak und Vanille verbinden. Am Gaumen ist der Wein süß und schmackhaft mit einer bemerkenswerten, aber sanften und eleganten Tanninextur. Langes und weiches Finale mit mineralischen Noten, die kennzeichnend für den Prugnolo Gentile aus dem Territorium von Montepulciano sind.

Awards

Wine Spectator 92/100 USA