Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

no image

Klima

Nach dem milden und regnerischen Winter des Jahrgangs 2009 erfolgte das Austreiben wie normal Anfang April. Obgleich die erste Mai-Phase von kühleren Temperaturen geprägt war, brachte das warme Wetter zum Monatsende die Bedingungen für einen normalen Verlauf von Blüte und Fruchtansatz. Nach erheblichen Regenfällen beschleunigte die sommerliche Hitze im Juli und August zusammen mit den üppigen Wasserreserven in den Böden das Wachstum und die Entwicklung der Trauben. Trockenes Klima zum Ende des Sommers führte graduell zu einer vollständigen Reife, und trotz einiger Anomalien wurden voll ausgereifte Beeren mit dem richtigen Zuckergehalt, reich an Aromen und weichen Tanninen, gelesen. Der Wein ist in Hinblick auf Frucht und Aroma ziemlich ausgewogen, wenn auch nicht besonders körperreich.

Weinbereitung

Die Lese der für den Santa Pia bestimmten Trauben wurde in den ersten Oktobertagen vorgenommen, als die Beeren den richtigen Reifegrad erreicht hatten; selektiert wurden die gesündesten und reifsten Trauben. Nach dem Entrappen und schonenden Zerdrücken der Beeren begann die 20tägige Gärung; danach wurde der Wein in Tonneaux von 3 hl und 5 hl Fassungsvermögen gegeben, in denen er die malolaktische Gärung durchlief und anschließend die Ausbauphase von 16 Monaten. Nach deren Abschluss wurde er in Tanks gesaugt und in Flaschen abgefüllt, in denen eine weitere Verfeinerung von 20 Monaten stattfand.

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 Wein von großer Eleganz und Potenz. Santa Pia 2009 präsentiert sich an der Nase mit Toastnoten von Tabak, Brombeere und Amarenakirsche. Am Gaumen ist der Auftakt sanft und umhüllend, von guter Struktur und mit lockeren Tanninen. Finale mit Noten von Vanille und roten Früchten.