Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

no image

Klima

Der Jahrgang 2012 begann mit einem strengen trockenen Winter. Regen in den Frühjahrsmonaten begünstigte die reguläre Entwicklung der Reben vor einem heißen trockenen Sommer. Dank der Regenfälle Ende August konnten die Reben die Beerenreife regulär und mit guter Qualität und Ausgewogenheit der Früchte zum Abschluss bringen.

Weinbereitung

Die Sangiovese-Trauben des Weinbergs Santa Pia wurden etwa Mitte Oktober streng von Hand gelesen. In der Kellerei wurde nach dem Entrappen und schonenden Zerdrücken der Beeren der Most in Inox-Edelstahltanks gefüllt, in denen die etwa 20tägige Mazeration erfolgte. Die Vinifikation fand bei kontrollierter Temperatur statt, so dass die charakteristischen Düfte des Sangiovese erhalten blieben. Danach wurde der Wein in 500 l-Tonneaux travasiert, in denen er die malolaktische Gärung durchlief und der Ausbau begann, der eine Dauer von 18 Monaten hatte. 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

Intensive rubinrote Farbe. An der Nase Noten von roter Frucht und Gewürz, ergänzt von Chinarinde und Tabak. Am Gaumen weicher und voller Auftakt mit vibrierenden Tanninen, die die Degustation begleiten. Intensiver Nachgeschmack, bei dem die bereits am Gaumen wahrgenommenen Noten wiederkehren. Langes und persistentes Finale.