Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

no image

Klima

Der Jahrgang 2017, charakterisiert von geringer Produktion und exzellenter Beerenreife, schenkte dem Wein hervorragendes Potential und betonte die typischen varietalen Aromen. Der Winter war geprägt von Temperaturen unter dem jahreszeitlichen Durchschnitt und wenigen Niederschlägen. Im April, als die Reben bereits ausgetrieben hatten, gab es einen Frosteinfall, der zur einer Verringerung der Produktion führte, aber die Qualität der Beeren nicht beeinträchtigte. Nach leichten Regenfällen im Mai war der Sommer tendenziell heiß und trocken mit warmen Winden. Die Lese von Sangiovese für Santa Pia erfolgte in der ersten Oktoberwoche.

Weinbereitung

Bei Eingang in der Kellerei wurden die Beeren entrappt und schonend zerdrückt. Der Most wurde in Inox-Edelstahltanks gegeben, in denen die alkoholische Gärung bei kontrollierter Temperatur zwischen 26 und 28 °C stattfand, so dass die typischen Sangiovese-Aromen erhalten blieben. Nach der 20tägigen Mazeration wurde der Wein für die malolaktische Gärung in 500 l-Tonneaux travasiert und blieb dort auch für den Ausbau in Holz, der etwa 12 Monate umfasste. Danach ruhte der Wein 20 Monate in Flaschen, bevor er auf den Markt kam.

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

Santa Pia 2017 präsentiert sich in intensiv rubinroter Farbe. An der Nase lässt er umgehend den Jahrgang erkennen: angenehme Noten von reifer roter Frucht und Susinenkonfitüre verbinden sich mit den Aromen von Tabak und Gewürznelke. Am Gaumen ist der Wein elegant, fein und geprägt von guter Frische und umhüllenden, weichen und seidigen Tanninen.