Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

no image

Klima

Der Winter war mild mit üppigen Niederschlägen, dank derer die Wasserreserven der Böden nach einer Zeit der Trockenheit wiederhergestellt wurden. Mit dem starken Temperaturanstieg in der letzten Aprildekade kam das Austreiben der Sangiovese-Reben zum Abschluss. Das Frühjahr und der Sommer waren kühl, begünstigten so eine reguläre Entwicklung der Pflanzen und führten zu einer nur leichten Verspätung der Reifezeit der Trauben.

Weinbereitung

Die Sangiovese-Trauben des Weinbergs Santa Pia wurden etwa Mitte Oktober ausschließlich von Hand gelesen. Nach dem Entrappen und schonenden Zerdrücken der Beeren wurde der Most in Inox-Edelstahltanks gegeben, in denen die alkoholische Gärung bei kontrollierter Temperatur stattfand, um die typischen Sangiovese-Aromen zu bewahren. Die Mazeration dauerte weitere 20 Tage und nach deren Abschluss wurde der Wein für die malolaktische Gärung und den anschließenden etwa 12monatigen Ausbau in 500 l-Tonneaux umgefüllt. Nach der Abfüllung in Flaschen folgten weitere 20 Monate der Verfeinerung.

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

In der Farbe intensiv rubinrot. Das Duftbouquet erinnert an Leder und Tabak in Verbindung mit Noten von reifer roter Frucht und Chinarinde. Am Gaumen schmackhaft und umhüllend mit weichen seidigen Tanninen. Das Finale ist lang und anhaltend.

Awards

Wine Spectator 92/100 USA