Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI



Maggiarino 2017

Classificazione

Vino Nobile Di Montepulciano DOCG

Annata

2017

Clima

L'annata 2017, caratterizzata da una bassa produzione e un'eccellente maturazione delle uve, ha donato al vino un ottimo potenziale, esaltandone i tipici aromi varietali. L'inverno è stato contraddistinto da temperature al di sotto della media stagionale e precipitazioni scarse. Durante il mese di aprile, a germogliamento ormai avvenuto, si è registrata una gelata capace di causare una riduzione della produzione senza inficiare la qualità delle uve. Le lievi e ben distribuite piogge di maggio hanno garantito una buona riserva idrica in vista di un periodo estivo tendenzialmente asciutto e caratterizzato dalla presenza di venti caldi. Le ottime escursioni termiche tra giorno e notte a partire dalla fine di agosto hanno garantito una lenta e regolare maturazione delle uve che, al momento della raccolta, si presentavano integre e in perfetto stato sanitario. La vendemmia del Sangiovese destinato a Maggiarino è avvenuta il 22 settembre.

Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Vinificazione

Le migliori uve Sangiovese, provenienti da una selezione dei vigneti del podere Maggiarino, una delle zone più vocate de La Braccesca, hanno effettuato un processo di vinificazione volto a preservare gli aromi ed esaltare la struttura. Dopo la diraspatura e una soffice pigiatura, le uve sono state trasferite in serbatoi di acciaio inox dove si è svolta la fermentazione alcolica a una temperatura controllata di 28 °C; al termine della macerazione, protrattasi per circa 20 giorni, il vino è stato trasferito in tonneaux, dove ha avuto luogo la fermentazione malolattica ed è iniziato il processo di affinamento della durata di circa 12 mesi. A seguito dell'imbottigliamento, avvenuto nella primavera del 2019, il vino ha riposato in bottiglia per almeno un anno prima dell'uscita sul mercato.

Dati storici

La Braccesca si estende su 508 ettari dove un tempo sorgeva l'antica fattoria dei conti Bracci, da cui deriva il nome della tenuta e il suo stemma: un braccio coperto da armatura che regge una spada. La superficie totale dei vigneti è di 340 ettari divisi in due corpi: il primo, di 366 ettari di cui 237 piantati a vigneto si trova al confine tra il comune di Montepulciano e quello di Cortona. L'altro appezzamento, 142 ettari di cui 103 a vigneto, si estende fino a Montepulciano fra tre delle aree più rinomate per la produzione di grandi vini rossi: Cervognano, Santa Pia e Gracciano. Maggiarino nasce dai vigneti dell'omonimo podere, una delle zone più vocate de La Braccesca. Un vino equilibrato capace di esaltare il fragrante carattere varietale attraverso i tannini setosi tipici del territorio del Nobile di Montepulciano, storica denominazione toscana.

Note Degustative

Maggiarino 2017 si presenta di un colore rosso rubino intenso. Al naso mostra le tipiche note del Sangiovese, come ciliegia matura, amarene dolci, e piccoli frutti rossi, accompagnate da fresche sensazioni di agrumi maturi e piacevoli sentori di caffè. Al palato è di carattere, elegante, con una buona struttura tannica tipica della varietà e un retrogusto contraddistinto da sentori di vaniglia e caffè.