Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI



Maggiarino 2018

Classificazione
Vino Nobile Di Montepulciano DOCG

Annata
2018

Clima
L'annata 2018, è stata caratterizzata da un inverno freddo e asciutto, con temperature al di sotto della media stagionale e scarse precipitazioni. La primavera è stata mite e contraddistinta da giornate soleggiate che hanno favorito un germogliamento anticipato e contribuito ad accelerare la ripartenza vegetativa. Durante il mese di aprile si è verificato un improvviso ritorno di freddo, culminato con una gelata che, a germogliamento ormai avvenuto, ha favorito una riduzione della produzione, senza però inficiare la qualità delle uve. Le lievi piogge di maggio hanno preceduto un periodo estivo tendenzialmente caldo e asciutto e contraddistinto dalla presenza di venti caldi; queste condizioni climatiche, insieme alle ottime escursioni termiche fra giorno e notte del mese di settembre, hanno permesso alle uve di arrivare al momento della raccolta in perfetto stato sanitario e con un'ottima maturità fenolica. La vendemmia del Sangiovese destinato a Maggiarino è avvenuta il primo ottobre. L'annata 2018 sarà ricordata nel territorio di Montepulciano per aver donato vini eleganti, fini, tendenzialmente meno potenti ma caratterizzati da un ottimo equilibrio.

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.

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 2018 si presenta con un colore rosso rubino. Al naso sensazioni di amarena e frutti rossi maturi tipici del Sangiovese sono accompagnate da aromi speziati di pepe alternati da fresche note balsamiche; completano il bouquet sentori di caffe e liquirizia. Al palato l'ingresso è ricco e avvolgente; i tannini vellutati, sostenuti da un'equilibrata sapidità, accompagnano un finale lungo e persistente. Note di vaniglia, caffè e liquirizia caratterizzano il piacevole retrogusto, donando complessità al vino.