Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI



Maggiarino 2019

Classificazione
Vino Nobile Di Montepulciano DOCG

Annata
2019

Clima
L'annata 2019 è stata caratterizzata da una stagione invernale asciutta e con temperature al di sotto della media storica. La primavera, altrettanto fresca, ha fatto registrare frequenti precipitazioni in particolare nel mese di aprile, favorendo il ritardo dello sviluppo vegetativo. L'estate, calda e asciutta, ha permesso di recuperare il ritardo vegetativo iniziale e di avviare in maniera ottimale la maturazione delle uve che, al momento della raccolta, si presentavano in perfetto stato sanitario e con acini di dimensione più contenuta rispetto al consueto. La vendemmia del Sangiovese destinato a Maggiarino è avvenuta il 5 ottobre.

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 2019 si presenta di un colore rosso rubino. Al naso mostra le tipiche note di arancia sanguinella del Sangiovese, accompagnate da sensazioni di ciliegia, amarena, nespola e piccoli frutti rossi; completano il bouquet dolci aromi di vaniglia e caffè. Al palato è succoso, di carattere, sapido e con tannini vellutati. Tornano le note di vaniglia e caffè sul finale.