Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Maggiarino 2016

Classificazione
Vino Nobile Di Montepulciano DOCG

Annata
2016

Clima
Dopo un autunno mite e con scarse precipitazioni, l'inverno 2016 è iniziato con un clima tendenzialmente caldo e asciutto. Queste condizioni climatiche, protrattesi fino alla fine del mese di marzo, hanno favorito un anticipo del germogliamento di 10-15 giorni. L'abbassamento delle temperature registrato a partire dalla fine di aprile ha favorito un rallentamento della crescita dei germogli, riequilibrando in parte l'anticipo iniziale. La prima parte del periodo estivo è stata contraddistinta da precipitazioni frequenti e da un clima fresco. Il bel tempo e le ottime escursioni termiche tra il giorno e la notte a partire dal mese di agosto hanno garantito la lenta e regolare maturazione delle uve e favorito lo sviluppo del profilo aromatico e gustativo. La vendemmia del Sangiovese destinato a Maggiarino è avvenuta verso la fine di 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 circa 20 giorni di macerazione in tini di acciaio inox, il vino è stato trasferito in tonneaux, dove ha avuto luogo la fermentazione malolattica ed iniziato il suo processo di affinamento della durata di circa 12 mesi. A seguito dell'imbottigliamento, avvenuto nella primavera del 2018, il vino ha riposato in bottiglia circa due anni 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 si presenta di un colore rosso rubino intenso. Al naso note di violetta, amarena e caffè sono accompagnate da sensazioni di frutta rossa matura e mirtillo. Al palato è tipico, mostra il carattere del Sangiovese attraverso una buona persistenza aromatica ed una vibrante freschezza. Suadenti e setosi i tannini sul finale.