Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Maggiarino 2021

Classificazione
Vino Nobile Di Montepulciano DOCG

Annata
2021

Clima
L'inverno è iniziato con un clima mite, contraddistinto da temperature superiori alla media e da abbondanti precipitazioni, che hanno consentito di accumulare ottime riserve idriche nel terreno. La primavera, e in particolare il mese di marzo, tendenzialmente asciutto, ha consentito l'ottimale lavorazione dei suoli e ha favorito un germogliamento anticipato di circa 10 giorni, iniziato a partire dal 6 aprile. Il brusco calo termico nella notte dell'8 aprile ha causato una forte riduzione della produzione senza inficiare in alcun modo la futura qualità delle uve. La fioritura è avvenuta in ritardo, durante gli ultimi giorni di giugno, in concomitanza di giornate calde e soleggiate. L'estate, asciutta e con temperature sopra la media, ha favorito la completa ed equilibrata maturazione degli acini. La vendemmia del Sangiovese destinato a Maggiarino è avvenuta il 24 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. L'imbottigliamento di Maggiarino 2021 è avvenuto nella primavera 2023.

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 2021 si presenta di un colore rosso rubino. Al naso è intenso e complesso: note di frutti di bosco, ciliegia visciola, prugna rossa si uniscono a fresche sensazioni di fiore di lavanda e gelsomino; piacevoli sensazioni di anice e zenzero arricchiscono il bouquet, alternandosi a delicati sentori di vaniglia e piccanti sfumature di cioccolata al peperoncino. Al palato è armonico ed equilibrato, di buon corpo, contraddistinto da tannini vellutati e consistenti che accompagnano un finale caratterizzato da un'ottima sapidità e un retrogusto di frutta rossa e cacao in polvere.