Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Maggiarino 2023

Classificazione
Vino Nobile Di Montepulciano DOCG

Annata
2023

Clima
L'inverno 2023 è stato caratterizzato da temperature tendenzialmente miti e piogge regolari, che hanno garantito l'ottenimento di ottime riserve idriche nei suoli. Il germogliamento è iniziato i primi di aprile, in un periodo primaverile caratterizzato da una stagione fresca e tendenzialmente piovosa. L'estate, a partire dal mese di giugno, è stata contraddistinta da un aumento significativo delle temperature e da scarse precipitazioni. Alla fine di agosto, sporadici eventi piovosi sono stati determinanti nel donare sollievo alle piante, consentendo un abbassamento delle temperature e un regolare avvio di maturazione. Il mese di settembre è stato caratterizzato da condizioni climatiche favorevoli, con giornate soleggiate e ventilate, e da ottime escursioni termiche tra il giorno e la notte, consentendo un'ottimale maturazione fenolica delle uve. La vendemmia del Sangiovese destinato a Maggiarino è avvenuta il 2 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. L'imbottigliamento di Maggiarino 2023 è avvenuto nella primavera 2025.

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 2023 si presenta con un colore rosso rubino vivace. Al naso è elegante e complesso: le intense note di prugna rossa matura, si uniscono a delicate sensazioni di arancia candita, zenzero e piacevoli sfumature iodate; completano il bouquet aromi di tabacco, cuoio e piccanti note di cioccolato al peperoncino. Al palato è avvolgente, morbido, contraddistinto da tannini vellutati che accompagnano un finale caratterizzato da un'ottima sapidità e un retrogusto di frutta rossa e cacao in polvere.