Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

no image

Clima

La stagione invernale, mite e caratterizzata da frequenti precipitazioni, ha preceduto una primavera con temperature sopra la media, favorendo un anticipo del germogliamento di circa 10 giorni. L'estate, tendenzialmente calda ed asciutta senza picchi di calore, ha garantito il lento e regolare accrescimento della vite ed un ottimale avvio della maturazione delle uve. La vendemmia del Sangiovese per Maggiarino è avvenuta manualmente intorno alla metà del mese di ottobre.

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 2017, 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.

Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Note Degustative

Maggiarino si presenta di un colore rosso rubino intenso. Al naso note di violetta, frutta rossa e vaniglia compongono un complesso profilo aromatico. Al palato è morbido, equilibrato, setoso e sostenuto dall'ottima freschezza tipica del Sangiovese. Persistente e minerale sul finale.

Premi all'Annata

Wine Advocate 93+/100 USA **Wine Enthusiast** 94/100 USA