Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI



Sabazio Vino Rosso di Montepulciano 2012

Classificazione

Rosso Di Montepulciano DOC

Annata

2012

Clima

Annata caratterizzata da scarsità di pioggia nel periodo autunnale che ha portato alla formazione di acini di dimensioni eccezionalmente ridotte caratterizzati da un elevato rapporto buccia/polpa. Altra caratteristica dell'annata è stata la concentrazione non particolarmente elevata degli zuccheri all'interno delle bacche. Infatti, subito dopo le piogge di fine agosto le piante hanno preso ad assorbire acqua con forza e gli acini idratandosi hanno avuto un buon incremento di peso ma hanno subito una evidente diluizione degli zuccheri accumulatisi fino a quel momento. Nelle settimane successive, nel corso della maturazione, gli zuccheri si sono ovviamente accumulati ma senza raggiungere i livelli molto elevati che generalmente si riscontrano nelle annate calde. Questi due fenomeni hanno consentito l'ottenimento di vini ricchi di polifenoli ma molto equilibrati per il medio contenuto di alcool. Le scarse dimensioni degli acini e dei grappoli si sono tradotte in una drastica riduzione della resa in mosto e della produzione per pianta e in generale nei vigneti. La produzione del 2012 infatti è stata più scarsa di quella del già avaro 2011. La vendemmia è iniziata a metà settembre e si è conclusa nella prima settimana di ottobre.

Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Vinificazione

La raccolta delle uve destinate a Sabazio è avvenuta verso la fine del mese di settembre. Il caldo che ha caratterizzato l'estate 2012 non ha creato problemi alla maturazione del Sangiovese destinato a Sabazio poiché, essendo una varietà a maturazione tardiva, ha beneficiato delle piogge settembrine unite alla diminuzione della temperatura. L'uva così raccolta dopo la diraspatura è stata pigiata e introdotta in serbatoi di acciaio, dove ha svolto la fermentazione alcolica per un periodo di circa 10 giorni. Dopo di ciò il vino è stato travasato in botti grandi, dove ha svolto la fermentazione malolattica ed iniziato un periodo di affinamento della durata di circa 4 mesi. Il vino così ottenuto è stato quindi preparato per l'imbottigliamento.

Dati Storici

Fattoria La Braccesca si estende su una superficie totale di 508 ettari ed è composta da due corpi separati: il nucleo storico dell'azienda si trova nella zona di Montepulciano, con 103 ha piantati a vigneto nelle migliori sottozone del Nobile di Montepulciano; l'altro, con 233 ha di vigneto, si trova ai piedi delle colline circostanti Cortona. Il nome del vino si ispira a Sabatino Lulli, detto "Sabazio", monaco dell'abbazia di Montepulciano che per primo, nel periodo medievale, ha fornito le indicazioni per la produzione di vino nella zona. La prima annata di Vino Rosso di Montepulciano de La Braccesca è stata la 1992.

Note Degustative

Di colore rosso rubino brillante, il Sabazio 2012 ha un profumo intenso di frutta fresca a bacca rossa combinato a note floreali. Al palato mostra un'ottima acidità che sostiene il vino e, insieme alle note minerali e fruttate, ne esalta la piacevolezza. La degustazione si chiude con una buona persistenza e tannini morbidi ed eleganti.