Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI



Sabazio Vino Rosso di Montepulciano 2015

Classificazione

Rosso Di Montepulciano DOC

Annata

2015

Clima

L'annata 2015 è stata caratterizzata da una stagione invernale mite con precipitazioni regolari, e da una primavera con temperature calde, sopra la media del periodo. Ciò ha determinato un consistente anticipo nel germogliamento ed un perfetto sviluppo vegetativo delle piante. L'estate, calda ed asciutta, ha permesso alle viti di proseguire al meglio l'accrescimento dei grappoli e di avviare la maturazione delle uve in modo regolare. La raccolta ha avuto inizio la terza settimana di Settembre.

Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Vinificazione

La vinificazione è stata dedicata ad esaltarne i profumi, mantenendo al contempo la vena acidica, minerale e sapida che contraddistinguono lo stile di questo vino. Terminato il processo di svinatura, la fermentazione malolattica è stata svolta in serbatoi di acciaio inox a cui ha fatto seguito un affinamento di circa 4 mesi. L'imbottigliamento è avvenuto nella primavera 2016.

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

Il Sabazio 2015 è caratterizzato da un profumo di note floreali fresche e fruttate, con aromi di ribes rosso e violetta. Al palato è sapido e minerale con un finale dolce, fruttato e persistente.

Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Premi all'Annata

Wine Spectator
90/100
USA