Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI



Sabazio Vino Rosso di Montepulciano 2017

Classificazione
Rosso Di Montepulciano DOC

Annata
2017

Clima
L'annata 2017, caratterizzata da una bassa produzione ed un'eccellente maturazione delle uve, ha donato al vino un ottimo potenziale, esaltandone i tipici aromi varietali. L'inverno è stato contraddistinto da temperature al di sotto della media stagionale e precipitazioni scarse. Durante il mese di aprile, a germogliamento ormai avvenuto, si è registrata una gelata capace di causare una riduzione della produzione ma senza inficiare la qualità delle uve. Le lievi piogge di maggio hanno preceduto un periodo estivo tendenzialmente secco e asciutto, favorito dalla presenza di venti caldi. La raccolta del Merlot è avvenuta a partire dal 26 agosto mentre il Sangiovese è stato vendemmiato durante i primi giorni di ottobre.

Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Vinificazione

All'arrivo in cantina le uve sono state diraspate e pigiate in modo soffice; il mosto così ottenuto è stato trasferito in serbatoi di acciaio inox per svolgere la fermentazione alcolica a una temperatura controllata non superiore ai 28 °C, con l'obiettivo di preservare ed esaltare le caratteristiche aromatiche delle varietà. Dopo la svinatura il vino è rimasto in serbatoi di acciaio inox per svolgere la fermentazione malolattica ed iniziare il periodo di affinamento, durato circa 4 mesi. Sabazio è stato imbottigliato nell'estate 2018.

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

Sabazio 2017 si presenta di un colore rosso rubino. Al naso colpiscono le fresche note floreali e fruttate, di violetta e rosa. Al palato è fine, sostenuto da una piacevole freschezza ben in equilibrio con la dolcezza dei tannini. Il finale è sapido, con un retrogusto capace di richiamare gli aromi percepiti al naso.