Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI



Sabazio Vino Rosso di Montepulciano 2018

Classificazione
Rosso Di Montepulciano DOC

Annata
2018

Clima
La stagione 2018 è stata caratterizzata da un clima fresco e da frequenti precipitazioni fino all'inizio dell'estate, periodo contraddistinto da temperature al di sopra della media ed un clima asciutto. Le ottime escursioni termiche tra il giorno e la notte hanno garantito una lenta e regolare maturazione delle uve. La raccolta del Merlot è avvenuta a partire dal 19 settembre mentre il Sangiovese è stato vendemmiato durante i primi giorni di ottobre. L'annata 2018 sarà ricordata nel territorio di Montepulciano per aver donato vini eleganti, fini, tendenzialmente meno potenti ma caratterizzati da un ottimo equilibrio.

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, dove ha avuto luogo la fermentazione alcolica ad una temperatura controllata non superiore ai 28 °C in modo da preservare ed esaltare le caratteristiche aromatiche delle varietà. Il vino ha riposato in tini di acciaio inox dove ha avuto luogo la fermentazione malolattica ed ha affinato per circa 4 mesi prima di essere imbottigliato alla fine della primavera 2019.

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 2018 si presenta di un colore rosso rubino. Al naso colpiscono le fresche note floreali di violetta e rosa ben in armonia con le tipiche sensazioni di ciliegia. Al palato è fine, fresco, con setosi e piacevoli tannini. Il finale è sapido, con un retrogusto capace di ricordare gli aromi percepiti al naso.