Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI




# Sabazio Vino Rosso di Montepulciano 2022

## Classificazione
Rosso Di Montepulciano DOC

## Annata
2022

## Clima
L'inverno e la primavera sono stati miti e caratterizzati da assenza di piogge, consentendo il regolare svolgimento delle lavorazioni di semina e sovesci. Il germogliamento è avvenuto nell'ultima settimana di aprile, in leggero ritardo rispetto al consueto, permettendo di iniziare i lavori sul verde la prima settimana di maggio. L'estate, tendenzialmente asciutta e con temperature giornaliere superiori alla media, è stata contraddistinta da un evento di grandine nel mese di giugno che ha colpito alcuni vigneti della tenuta, provocando un abbassamento delle produzioni senza inficiare la futura qualità della uve. La vendemmia per Sabazio è iniziata il 6 settembre e si è conclusa il 22 dello stesso mese. Le uve al momento della raccolta si presentavano in perfetto stato sanitario e con un buon equilibrio, struttura e aromaticità.

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 25 °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 e ha affinato per circa 4 mesi prima di essere imbottigliato a giugno 2023.

## 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 2022 si presenta di un colore rosso rubino. Al naso si presenta con le tipiche note fruttate del Sangiovese: sensazioni di amarena e arancia sanguinella si uniscono ad aromi floreali di mammola. Al palato si mostra fresco, piacevolmente energico, contraddistinto da tannini vellutati e da buona sapidità.