Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI



Sabazio Vino Rosso di Montepulciano 2023

Classificazione

Rosso Di Montepulciano DOC

Annata

2023

Clima

L'autunno 2022 è stato contraddistinto da un clima asciutto e generalmente caldo, permettendo il regolare svolgimento delle lavorazioni del suolo e della potatura. L'inverno è stato caratterizzato da temperature tendenzialmente miti e piogge regolari, che hanno garantito l'ottenimento di ottime riserve idriche nei suoli. Il germogliamento è iniziato i primi di aprile, in un periodo primaverile caratterizzato da una stagione fresca e tendenzialmente piovosa. Giugno ha visto un aumento significativo delle temperature mentre durante il mese di agosto, sporadici eventi piovosi e ottime escursioni termiche tra il giorno e la notte hanno consentito un ottimo avvio di maturazione. La vendemmia per Sabazio è iniziata l'11 settembre con il Merlot, in lieve ritardo rispetto alla media, e si è conclusa il 7 ottobre con il Sangiovese. Le uve al momento della raccolta si presentavano con un buon 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 a 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 fine giugno 2024.

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 2023 si presenta di un colore rosso rubino. Al naso colpisce per le intense e piacevoli note di frutta rossa come fragola e ciliegia, unite a delicate sensazioni di arancia sanguinella e dolci sfumature di cacao. Al palato mostra una buona scorrevolezza e gradevolezza; i tannini setosi, sostenuti da una buona freschezza accompagnano un finale fresco, sapido e contraddistinto da un piacevole retrogusto balsamico.