Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI



Sabazio Vino Rosso di Montepulciano 2024

Classificazione

Rosso Di Montepulciano DOC

Annata

2024

Clima

L'autunno 2023, tendenzialmente piovoso e con temperature al di sopra della norma, ha ritardato le lavorazioni in vigna. L'inverno è stato caratterizzato da temperature al di sopra della media stagionale, fatta eccezione da qualche giorno freddo. Il germogliamento è iniziato a partire da fine marzo, accompagnato da una primavera particolarmente fresca e ricca di piogge; queste condizioni climatiche hanno favorito un ritardo della fioritura, avvenuta negli ultimi giorni di maggio. L'estate è stata inizialmente fresca, fino alla metà di giugno, poi tendenzialmente calda fino al momento della raccolta. Alcune piogge durante gli ultimi giorni di agosto hanno abbassato le temperature favorendo una lenta e ottimale maturazione. La vendemmia per Sabazio è avvenuta il15 settembre per il Merlot e si è conclusa il 20 ottobre con il Sangiovese, in linea con la media storica. Le uve al momento della raccolta si presentavano con un buon grado di maturazione e un buon stato sanitario.

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 aduna 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 inizio luglio 2025.

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 2024 si presenta di un colore rosso rubino. Al naso sentori di frutta rossa fresca come di ciliegia E amarena si uniscono a sensazioni floreali di violetta e aromi mentolati e balsamici. Al palato è succoso, sapido, morbido e contraddistinto da tannini piacevoli. Persistente il finale, caratterizzato da frutti rossi di fragola e ciliegia.