Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI



Sabazio Vino Rosso di Montepulciano 2025

Classificazione

Rosso Di Montepulciano DOC

Annata

2025

Clima

L'autunno 2024 è stato caratterizzato da precipitazioni diffuse e da temperature mediamente superiori ai valori climatici di riferimento. Il periodo invernale ha presentato un andamento generalmente mite. La primavera, caratterizzata da temperature inferiori alla media e frequenti precipitazioni, ha rallentato le prime fasi fenologiche della vite. Il germogliamento è iniziato il 7 aprile, mentre la fioritura, anch'essa posticipata, si è verificata tra la fine di maggio e i primi giorni di giugno. L'estate è stata inizialmente caratterizzata da temperature relativamente contenute fino alla metà di giugno; successivamente si è registrata una fase tendenzialmente calda, protrattasi fino alla metà di agosto. Le precipitazioni verificatesi alla fine del mese hanno contribuito al ripristino delle riserve idriche del suolo e alla mitigazione dello stress termico e idrico delle piante, favorendo un lento e graduale processo di maturazione delle uve. La vendemmia per Sabazio è avvenuta il 4 settembre per il Merlot e si è conclusa il 19 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 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 ad una temperatura controllata di 26 °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 metà settembre 2026.

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 2025 si presenta alla vista di un colore rosso rubino vivo. Al naso è intenso: sentori di frutta rossa fresca, come ciliegia e amarena, si fondono con decise note di marasca e sfumature agrumate di sanguinella e floreali di violetta; completano il bouquet sensazioni di cacao e freschi aromi mentolati e balsamici. Al palato l'ingresso è fresco, morbido, supportato da una spiccata sapidità e da tannini piacevoli e ben integrati. Il finale è persistente, caratterizzato da un retrogusto fruttato, dove si distinguono note di fragola e ciliegia.