Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

no image

Clima

L'inizio dell'anno è stato caratterizzato da piogge e temperature sopra la media. La primavera è iniziata con un clima asciutto per poi essere altalenante accelerando all'inizio il ciclo di vegetazione e poi rallentando di nuovo all'inizio dell'estate. Le maturazioni delle uve sono avvenute in maniera disforme a seconda delle varietà, quelle più precoci sono state raccolte in linea con gli anni passati ed i vini ottenuti sono un po' più leggeri di struttura, ma sono caratterizzati da una buona acidità ed una freschezza di aromi. Le varietà più tardive come il Sangiovese hanno usufruito per la maturazione della buona stagione tornata da metà settembre ai primi di ottobre, dando vini meno alcolici e meno potenti rispetto alle ultime annate, ma eleganti e saporiti.

Vinificazione

Dopo un'estate fresca caratterizzata anche da qualche pioggia, abbiamo raccolto le uve destinate al Sabazio 2014 intorno alla metà di settembre. Le caratteristiche dell'annata hanno privilegiato gli aromi fruttati e la fragranza del vino rispetto al corpo, per cui la vinificazione è stata volta ad privilegiare i primi senza forzare le estrazioni. Dopo una macerazione di circa 7 giorni in tini di acciaio, il vino così ottenuto è stato travasato in botti grandi, dove ha svolto la fermentazione malolattica ed iniziato un periodo di affinamento della durata di circa 4 mesi. Il vino così ottenuto è stato quindi preparato per l'imbottigliamento.

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.

Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Note Degustative

Il Sabazio 2014 racchiude tutte le caratteristiche di un'annata fresca. Al naso presenta aromi di frutta fresca e note floreali, che continuano in bocca sostenuti da una buona acidità e mineralità. Il finale è morbido e sapido.