



no image

## Clima

L'inverno 2020, mite e caratterizzato da piogge, ha preceduto una primavera generalmente asciutta. Il germogliamento è iniziato la prima settimana di aprile su quasi tutte le varietà mentre la fioritura è avvenuta negli ultimi dieci giorni di maggio, in linea con la media storica. L'estate, contraddistinta da un clima asciutto e caldo con ottime escursioni termiche tra il giorno e la notte, ha permesso un corretto avvio di maturazione e garantito il perfetto stato sanitario delle uve. La raccolta delle uve destinate a Sabazio è iniziata con i Merlot il 16 settembre concludendosi con il Sangiovese il 5 ottobre. I vini ottenuti in quest'annata rispecchiano l'andamento stagionale: leggermente meno strutturati, più eleganti, fruttati e con una freschezza sostenuta.

## 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 28 °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 ed ha affinato per circa 4 mesi prima di essere imbottigliato alla fine della primavera 2021.

## Dati Storici

Fattoria La Braccessa 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 Braccessa è stata la 1992.



## Note Degustative

Sabazio 2020 si presenta di un colore rosso rubino. Al naso si contraddistingue per fresche note di frutta rossa, come di ciliegia e lampone e per piacevoli sentori balsamici. Al palato è morbido, con tannini vellutati che accompagnano un finale piacevolmente sapido e fresco. Nel retrogusto tornano le sensazioni fruttate percepite al naso.