Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

no image

Clima

L'annata 2019 è stata caratterizzata da una stagione invernale asciutta e con temperature al di sotto della media storica. La primavera, altrettanto fresca, ha fatto registrare frequenti precipitazioni in particolare nel mese di aprile, favorendo il ritardo dello sviluppo vegetativo. I mesi estivi sono stati contraddistinti da temperature generalmente superiori alla media del periodo, capaci di far recuperare il ritardo vegetativo iniziale e di avviare in maniera ottimale la maturazione delle uve che, al momento della raccolta, si presentavano in perfetto stato sanitario e con acini di dimensione più contenuta rispetto al consueto. La vendemmia per Sabazio è iniziata il 14 settembre per concludersi il 10 ottobre.

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 2020.

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

Sabazio 2019 si presenta di un colore rosso porpora. Al naso colpiscono le fresche note di frutta rossa e le tipiche sensazioni di ciliegia. Al palato è fine, fresco, con una buona struttura tannica. Il finale è sapido e morbido, con un retrogusto capace di ricordare gli aromi percepiti al naso.