Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI



Vigneto Santa Pia 2003

Classificazione
Vino Nobile Di Montepulciano DOCG

Annata
2003

Clima
Dopo un autunno-inverno molto piovoso e caratterizzato da temperature piuttosto rigide, la primavera-estate del 2003 sarà certamente ricordata come una tra le più calde e siccitose degli ultimi anni. Sicuramente l'andamento climatico primaverile, segnato da una assenza di precipitazioni e da temperature piuttosto miti, ha favorito un buon germogliamento di tutte le varietà, anche in leggero anticipo rispetto alla media, seguito poi da ottimali condizioni di fioritura e allegagione. Dal mese di Giugno in avanti, e per tutta l'estate, si sono avute però condizioni decisamente insolite di temperature molto elevate e assoluta assenza di pioggia. Questo ha determinato un anticipo nella maturazione delle bacche, che già subito dopo ferragosto, nelle varietà più precoci, presentavano livelli di zucchero molto alti, frutto di una sorta di "autoconcentrazione" naturale. Si è verificato inoltre un leggero calo produttivo dovuto alla carenza idrica, soprattutto dove non era possibile il ricorso alla pratica dell'irrigazione a goccia. L'andamento si è mantenuto così stabile anche durante il periodo della vendemmia ed ha permesso di attendere il momento migliore per la raccolta, evitando così di correre eventuali rischi di danneggiamento delle uve. Inoltre, il differenziale termico tra giorno e notte, ha consentito alle uve di completare nel migliore dei modi i processi di maturazione, permettendo di ottenere produzioni con ottimi colori e ottima struttura.

Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Vinificazione

Le uve provenienti dal vigneto Santa Pia nel comune di Montepulciano, al raggiungimento di un ottimo grado di maturazione, sono state diraspate e pigiate in maniera soffice. E' seguita poi la macerazione che è durata 20 giorni, durante la quale il vino ha completato la fermentazione alcolica ad una temperatura non superiore ai 30 °C. Il vino è stato poi messo in barriques francesi e ungheresi dove ha terminato la fermentazione malolattica. Il periodo di affinamento in barriques è durato 14 mesi nel corso dei quali è stato travasato più volte. Il vino è stato imbottigliato ad inizio primavera.

Dati Storici

La Braccesca si estende su 508 ettari dove un tempo sorgeva l'antica fattoria dei conti Bracci, da cui deriva il nome della tenuta e il suo stemma: un braccio coperto da armatura che regge una spada. La superficie totale dei vigneti è di 340 ettari divisi in due corpi: il primo, di 366 ettari di cui 237 piantati a vigneto si trova al confine tra il comune di Montepulciano e quello di Cortona. L'altro appezzamento, 142 ettari di cui 103 a vigneto, si estende fino a Montepulciano fra tre delle sottozone più rinomate per la produzione di grandi vini rossi: Cervognano, Santa Pia e Gracciano. Santa Pia nasce dal vigneto di 15 ettari situato nell'omonima località sulle balze sottostanti Montepulciano. Il particolare suolo, ricco di scheletro, franco sabbioso, asseconda la volontà di creare un'espressione elegante ma allo stesso tempo classica del Sangiovese, capace di trasmettere la grande riconoscibilità della storica area di produzione. La prima annata prodotta di Santa Pia è stata la 2001.

Note Degustative

Profumo intenso e tipicamente aromatico con note fruttate di frutti rossi, è presente una leggera nota vanigliata. Al gusto è pieno, strutturato ed equilibrato con tannini dolci e persistenti.