Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI



Vigneto Santa Pia 2006

Classificazione
Vino Nobile Di Montepulciano DOCG

Annata
2006

Clima
Le temperature invernali sono state abbastanza rigide, soprattutto per quanto riguarda le minime mentre le temperature primaverili, piuttosto miti ed equilibrate, hanno consentito una buona ripresa vegetativa. Anche quest'anno, in linea con l'andamento degli ultimi tre anni, c'è stato un leggero ritardo di questa fase fenologica. L'allegagione e la fioritura sono avvenute regolarmente grazie a temperature calde e nella media. I mesi di luglio e agosto sono stati caldi ma senza picchi termici, la maturazione è perciò avvenuta gradualmente ed in modo regolare, pur mantenendo quel ritardo iniziale anche in vendemmia anche se le piante sono arrivate alla raccolta in leggero ritardo. Il buon apporto idrico della stagione, in linea con il 2005, ha permesso alle viti di superare senza particolare stress la stagione estiva. L'uva è arrivata a maturazione sana e le piogge del mese di agosto non hanno arrecato danni.

Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Vinificazione

Le uve provenienti dal vigneto Santa Pia nel comune di Montepulciano, hanno raggiunto il giusto grado di maturazione tra la fine del mese di settembre e l'inizio di ottobre. Dopo la diraspatura, le uve sono state pigiate in maniera soffice per preservarne l'integrità del frutto e prevenire problemi di ossidazione del mosto. A ciò ha fatto seguito una macerazione del mosto con le bucce della durata di circa 20 giorni, durante la quale il vino ha completato la fermentazione alcolica ad una temperatura non superiore ai 30 °C. Il vino così ottenuto è stato poi introdotto in tonneaux da 3 e 5 hl, dove ha svolto la fermentazione malolattica. Il periodo di affinamento in tounneaux è durato 15 mesi nel corso dei quali il vino è stato travasato più volte. Il vino è stato poi messo in bottiglia dove ha effettuato un ulteriore affinamento di circa 20 mesi.

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

Vino di colore rosso vivo e intenso. Al naso il Santa Pia 2006 mostra tutta la sua complessità, con intensi aromi di frutta matura che ben si abbinano alla vaniglia derivata dal contatto col legno. Al palato il vino si presenta con un ingresso assai morbido e avvolgente, con un tannino soffice che fa sentire la sua presenza solo a fine degustazione, quando il vino chiude con una buona mineralità e persistenza.

Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Premi all'Annata

Antonio Galloni
92/100
USA