Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI



Vigneto Santa Pia 2008

Classificazione
Vino Nobile Di Montepulciano DOCG

Annata
2008

Clima
L'annata 2008 nella zona di Montepulciano è stata caratterizzata da un ritardo vegetativo di circa 10 giorni rispetto alle ultime annate, ma un andamento climatico equilibrato che ha permesso la perfetta maturazione delle uve. Le frequenti piogge primaverili e le basse temperature, al di sotto della media stagionale, hanno comportato un ritardo del ciclo vegetativo della pianta di circa 10 giorni. Il mese di agosto è stato caldo ed asciutto, mentre i primi di settembre le temperature si sono nuovamente abbassate, contribuendo al ritardo iniziale, che si è protratto anche durante la maturazione fenolica delle uve più tardive come il Prugnolo Gentile e quindi fino alla vendemmia. La maturazione delle uve dei vigneti a La Braccesca è avvenuta gradualmente ed in maniera equilibrata, grazie anche ad un aumento delle temperature tra la seconda metà di settembre ed i primi di ottobre, che ha favorito l'ottenimento di uve sane e mature.

Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Vinificazione

Le uve provenienti dal Vigneto Santa Pia hanno subìto due selezioni volte a lasciare in pianta solo i grappoli migliori per la vinificazione. La prima, effettuata nel mese di luglio (selezione "verde"), ha avuto lo scopo di alleggerire il carico a pianta, la seconda è servita a selezionare i grappoli al punto di maturazione ottimale. Si è proceduto alla raccolta e al trasferimento delle uve in cantina dove, dopo la diraspatura e una pigiatura soffice, è iniziata una macerazione di circa 20 giorni in serbatoio. Il vino così ottenuto è stato introdotto in tonneaux di 3 e 5 hl dove ha svolto la fermentazione malolattica ed iniziato un periodo di affinamento di circa 16 mesi. Successivamente è stato messo in bottiglia dove ha svolto un lungo affinamento di circa 36 mesi che ha contribuito a smussare l'esuberanza del tannino.

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 grande impatto, il Santa Pia 2008 si presenta con un colore rosso rubino intenso. Al naso si avvertono sentori di mora e frutti rossi, che ben si legano ad aromi di tabacco e vaniglia. Al palato il vino è dolce e sapido, con una trama tannica importante ma soffice ed elegante. Chiude lungo e morbido, con note minerali che ben contraddistinguono il Prugnolo gentile del territorio di Montepulciano.

Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Premi all'Annata

Wine Spectator
92/100
USA