Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI



Vigneto Santa Pia 2009

Classificazione
Vino Nobile Di Montepulciano DOCG

Annata
2009

Clima
Un inverno mite e piovoso nel corso del 2009 ha portato ad un germogliamento normale all′inizio di aprile e, nonostante la parte iniziale del mese di Maggio sia stata caratterizzata da temperature più fredde, il caldo della fine del mese ha creato le condizioni per una normale fioritura e allegagione. Dopo precipitazioni significative, l′arrivo del caldo estivo in luglio ed agosto, assieme alle ampie riserve di acque sotterranee ha accelerato la crescita e lo sviluppo dei grappoli. Il tempo secco di fine stagione ha portato gradualmente ad una completa maturazione ed ,anche se con un po ′di irregolarità, sono state raccolte uve pienamente mature con il giusto grado zuccherino, ricche di aromi e con tannini morbidi. Il vino è abbastanza equilibrato nella parte fruttata e aromatica, anche se non particolarmente corposo.

Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Vinificazione

La vendemmia delle uve destinate a Santa Pia è avvenuta nei primi giorni di ottobre, quando le uve avevano raggiunto il giusto grado di maturazione, ed è avvenuta selezionando i grappoli più sani e maturi. Dopo la diraspatura e la pigiatura in maniera soffice, le uve hanno fermentato per circa 20 giorni, dopodiché il vino è stato trasferito in messo in tonneau di 3 e 5 hl dove ha svolto la fermentazione malolattica ed iniziato il suo periodo di affinamento, durato circa 16 mesi. Terminato tale periodo il vino è stato aspirato in serbatoio ed imbottigliato, dove ha iniziato un ulteriore periodo di affinamento della durata 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 grande eleganza e potenza, il Santa Pia 2009 si presenta al naso con note tostate di tabacco, mora e amarena. Al palato l'ingresso è dolce e avvolgente, di buona struttura e con tannini soffici. Chiude con note di vaniglia e frutti rossi.