Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI



Vigneto Santa Pia 2010

Classificazione
Vino Nobile Di Montepulciano DOCG

Annata
2010

Clima
L'inverno 2009/2010 è stato piovoso con temperature rigide. Il germogliamento delle piante è avvenuto intorno alla metà di aprile. Le piogge durante la fioritura non hanno influito negativamente sull'allegagione. L'estate fresca e il settembre caldo e asciutto hanno consentito una lenta e graduale maturazione delle uve, permettendo una raccolta ritardata e più diluita nel tempo. La raccolta è iniziata a partire da metà settembre e si è conclusa quasi a fine ottobre. L'attenta e accurata gestione delle piante unita all'andamento climatico favorevole, hanno permesso di ottenere una qualità eccellente.

Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Vinificazione

Nella prima decade di ottobre 2010 sono state raccolte le uve della vigna Santa Pia, una vigna altamente vocata alla produzione del Prugnolo Gentile (Sangiovese) per le sue caratteristiche pedoclimatiche ottimali. Dopo un'accurata selezione dei grappoli migliori, le uve sono state diraspate e pigiate in maniera soffice. La fermentazione è durata circa 20 giorni, dopodiché il vino è stato messo in tonneaux di 3 e 5 hl dove ha svolto la fermentazione malolattica ed iniziato il suo periodo di maturazione durato circa 16 mesi. Successivamente il vino è stato messo in bottiglia dove ha iniziato un ulteriore periodo di affinamento durato 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

Il Santa Pia 2010 rispecchia le caratteristiche dell'annata che grazie a condizioni climatiche favorevoli, ha permesso di ottenere vini di grande eleganza e struttura. Al naso si avvertono sentori di tabacco e pepe, insieme a frutti rossi maturi. Al palato il vino risulta dolce con tannini soffici che, uniti ad una buona mineralità, esaltano gli aromi del vino e richiamano i frutti rossi maturi legati a sentori di tabacco e vaniglia. Il vino ha un finale sapido e persistente.

Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Premi all'Annata

James Suckling
92/100
USA