Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI



Vigneto Santa Pia 2013

Classificazione
Vino Nobile Di Montepulciano DOCG

Annata
2013

Clima
L'inverno è stato caratterizzato da temperature miti e abbondanti precipitazioni, che hanno permesso di reintegrare le riserve idriche del terreno dopo un periodo di siccità. Negli ultimi 10 giorni del mese di aprile, il forte innalzamento delle temperature ha permesso la conclusione del germogliamento del Sangiovese. La primavera e l'estate sono state fresche, favorendo il regolare sviluppo delle piante e ritardando solo leggermente il periodo di maturazione dei grappoli.

Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Vinificazione

Le uve sangiovese del Vigneto Santa Pia sono state raccolte intorno alla metà di ottobre rigorosamente a mano. Dopo la diraspatura ed una pigiatura soffice delle bacche il mosto è stato introdotto in serbatoi di acciaio inox dove ha avuto luogo la fermentazione alcolica ad una temperatura controllata per preservare i caratteristici aromi del Sangiovese. La macerazione si è protratta per ulteriori 20 giorni, al termine dei quali il vino è stato trasferito in tonneaux di 500 litri per lo svolgimento della fermentazione malolattica e successivamente della maturazione in legno, durata circa 12 mesi. All'imbottigliamento, è seguito un periodo di 20 mesi di affinamento in bottiglia.

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

Di un colore rosso rubino intenso, presenta un profumo con note di cuoio e tabacco, unite a sentori di frutta rossa matura e china. Al palato è sapido, avvolgente con tannini dolci e setosi. Il finale è lungo e persistente.

Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Premi all'Annata

Wine Spectator
92/100
USA