Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI



Vigneto Santa Pia 2015

Classificazione
Vino Nobile Di Montepulciano DOCG

Annata
2015

Clima
L'annata 2015 è stata caratterizzata da un inverno mite con frequenti precipitazioni. A partire da fine aprile il clima asciutto e le temperature al di sopra della media hanno favorito un anticipo del ciclo vegetativo. Alcune piogge durante le prime due settimane del mese di agosto hanno garantito l'ottimale avvio della maturazione, avvenuta in maniera lenta e regolare. Il Sangiovese del Vigneto Santa Pia è stato raccolto a mano verso la metà del mese di ottobre. L'annata 2015 ha donato al vino un grande equilibrio, esaltando il carattere varietale del Sangiovese in questo territorio.

Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Vinificazione

All'arrivo in cantina le uve sono state diraspate e pigiate in modo soffice. Il mosto ottenuto è stato trasferito in serbatoi di acciaio inox dove ha avuto luogo la fermentazione alcolica ad una temperatura controllata in modo da preservare i tipici aromi del Sangiovese. La macerazione si è protratta per 20 giorni, al termine della quale 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. Il vino ha poi riposato 20 mesi in bottiglia prima dell'uscita sul mercato.

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

Santa Pia 2015 si presenta di un colore rosso rubino intenso. Al naso spicca per profumate note di ciliegia matura e frutta rossa ben in armonia con i sentori di vaniglia e spezie, accompagnate da una piacevole freschezza. Al palato è sapido, avvolgente, con tannini setosi e vibranti ed un finale lungo e persistente.

Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Premi all'Annata

Jack Suckling
94/100
USA

Galloni
94/100
USA

Wine Advocate
92/100
USA