Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI



Vigneto Santa Pia 2016

Classificazione
Vino Nobile Di Montepulciano DOCG

Annata
2016

Clima
Dopo un autunno mite e con scarse precipitazioni, l'inverno 2016 è iniziato con un clima tendenzialmente caldo e secco. Queste condizioni climatiche, protrattesi fino alla fine del mese di marzo, hanno favorito un anticipo del germogliamento di 10-15 giorni. L'abbassamento delle temperature registrato a partire dalla fine di aprile ha favorito un rallentamento della crescita dei germogli, riequilibrando in parte l'anticipo iniziale. La prima parte del periodo estivo è stata contraddistinta da precipitazioni frequenti e da un clima fresco. La metà del mese di luglio è stata segnata da una grandinata che ha causato alcuni danni ai vigneti esposti a sud-ovest; tuttavia, il periodo ancora precoce a livello di sviluppo degli acini, così come le successive operazioni per la rimozione delle uve danneggiate, hanno consentito di arrivare al momento della raccolta con una riduzione della produzione dal punto di vista quantitativo ma con uve perfettamente sane. Il bel tempo e le ottime escursioni termiche tra il giorno e la notte a partire dal mese di agosto hanno garantito la lenta e regolare maturazione delle uve e favorito lo sviluppo del profilo aromatico e fenolico. La vendemmia del Sangiovese è iniziata intorno alla fine del mese di settembre.

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 a una temperatura controllata di 26-28 °C 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 2016 si presenta con un colore rosso rubino intenso. Al naso spicca per le note di violetta tipiche del Sangiovese ben in armonia con le sensazioni speziate di vaniglia. Al palato è fresco, sapido e vibrante con tannini vellutati. Il finale lungo e avvolgente è caratterizzato da un retrogusto di vaniglia.

Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Premi all'Annata

Wine Advocate
93/100
USA

Galloni
93/100
USA