Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI



Vigneto Santa Pia 2018

Classificazione
Vino Nobile Di Montepulciano DOCG

Annata
2018

Clima
L'annata 2018, è stata caratterizzata da un inverno freddo e asciutto, con temperature al di sotto della media stagionale e scarse precipitazioni. La primavera è stata mite e contraddistinta da giornate soleggiate che hanno favorito un germogliamento anticipato e contribuito ad accelerare la ripartenza vegetativa. Durante il mese di aprile si è verificato un improvviso ritorno di freddo, culminato con una gelata che, a germogliamento ormai avvenuto, ha favorito una riduzione della produzione, senza però inficiare la qualità delle uve. Le lievi piogge di maggio hanno preceduto un periodo estivo tendenzialmente caldo e asciutto e contraddistinto dalla presenza di venti caldi; queste condizioni climatiche, insieme alle ottime escursioni termiche fra giorno e notte del mese di settembre, hanno permesso alle uve di arrivare al momento della raccolta in perfetto stato sanitario e con un'ottima maturità fenolica. La vendemmia del Sangiovese per Vigneto Santa Pia è avvenuta la prima settimana di ottobre.

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, ed è stata gestita con interventi meccanici delicati, volti all'estrazione dei tannini più dolci. Al termine della fermentazione malolattica, il vino è stato trasferito in tonneaux da 500 litri per la 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

Vigneto Santa Pia 2018 si presenta di un colore rosso rubino. Al naso esprime note di frutta rossa matura e pepe nero accompagnate da sensazioni dolci di vaniglia. Al palato è fine, elegante, equilibrato e contraddistinto da tannini morbidi e sostenuti da un'ottima freschezza. Tornano gli aromi di frutta matura e vaniglia sul finale.