Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI



Vigneto Santa Pia 2019

Classificazione
Vino Nobile Di Montepulciano DOCG

Annata
2019

Clima
L'annata 2019 è stata caratterizzata da una stagione invernale asciutta e con temperature al di sotto della media storica. La primavera, altrettanto fresca, ha fatto registrare frequenti precipitazioni in particolare nel mese di aprile, favorendo il ritardo dello sviluppo vegetativo. I mesi estivi sono stati contraddistinti da temperature generalmente superiori alla media del periodo, capaci di far recuperare il ritardo vegetativo iniziale e di avviare in maniera ottimale la maturazione delle uve che, al momento della raccolta, si presentavano in perfetto stato sanitario e con acini di dimensione più contenuta rispetto al consueto. La vendemmia del Sangiovese per Vigneto Santa Pia è avvenuta il 5 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 almeno un anno 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 2019 si presenta di un colore rosso rubino. Al naso esprime note di frutta rossa, spezie e sensazioni balsamiche di sambuco, accompagnate da dolci sentori di vaniglia. Al palato è ricco e avvolgente con tannini compatti, sostenuti da un'ottima freschezza, che accompagnano un finale lungo e persistente. Nel retrogusto tornano le sensazioni percepite al naso, come di vaniglia, e aromi di agrumi.