Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI



Vigneto Santa Pia 2021

Classificazione
Vino Nobile Di Montepulciano DOCG

Annata
2021

Clima
L'inverno è iniziato con un clima mite, contraddistinto da temperature superiori alla media e da abbondanti precipitazioni che hanno consentito di accumulare ottime riserve idriche nel terreno. La primavera, e in particolare il mese di marzo, tendenzialmente asciutto, ha consentito l'ottimale lavorazione dei suoli e ha favorito un germogliamento anticipato di circa 10 giorni rispetto alla media storica. Il calo termico registrato a inizio aprile ha causato una riduzione della produzione dal punto di vista quantitativo senza però compromettere in alcun modo la futura qualità delle uve. La fioritura è avvenuta in ritardo, durante gli ultimi giorni di giugno, in concomitanza di giornate calde e soleggiate. L'estate, asciutta e con temperature tendenzialmente sopra la media, ha favorito la completa ed equilibrata maturazione degli acini, grazie anche a un'oculata gestione dei suoli capace di mantenere al meglio le importanti riserve idriche accumulate in fine inverno. La vendemmia del Sangiovese per Vigneto Santa Pia è avvenuta il 24 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 alcuni giorni dopo la fermentazione alcolica, 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. Vigneto Santa Pia 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 2021 si presenta di un colore rosso rubino intenso. Al naso le intense note di frutta rossa fresca, come fragola e ciliegia, si alternano a piacevoli sentori di arancia sanguinella unite a dolci sensazioni di vaniglia e a freschi e piccanti aromi di spezie. Al palato l'ingresso avvolgente si distende in un sorso intenso, contraddistinto da tannini intensi e raffinati sostenuti da un'ottima freschezza, per concludersi con un finale lungo, persistente e sapido, caratterizzato nel retrogusto da piacevoli note di arancia sanguinella, lampone e vaniglia.