Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Vigneto Santa Pia 2005

Classificazione
DOCG riserva

Annata
2005

Clima
Un autunno piovoso ed un inverno con temperature medie piuttosto basse e con precipitazioni nevose hanno determinato un ritardo della ripresa vegetativa di 12 - 15 gg. rispetto allo scorso anno. Quasi a compensare questo ritardo, le vantaggiose condizioni metereologiche dei mesi primaverili hanno favorito lo sviluppo della vite registrando alla fine un anticipo di 10 gg.. In seguito i mesi di giugno, luglio e agosto si sono rivelati molto "freschi", caratterizzati da temperature medie intorno ai 24 °C e dalle abbondanti piogge del mese di agosto. Anche se queste ultime hanno reso difficoltoso il processo di maturazione ed in seguito le operazioni di vendemmia, si è giunti comunque alla raccolta di uve sane, completamente mature, all'altezza delle recenti vendemmie e con buone potenzialità.

Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Vinificazione

Le uve provenienti dal vigneto Santa Pia nel comune di Montepulciano, hanno raggiunto il giusto grado di maturazione negli ultimi giorni di Settembre. Dopo la diraspatura, le uve sono state pigiate in maniera soffice per preservarne l'integrità del frutto e prevenire problemi di ossidazione del mosto. E' seguita poi la macerazione che è durata circa 20 giorni, durante la quale il vino ha completato la fermentazione alcolica ad una temperatura non superiore ai 30°C. Il vino è stato poi introdotto in nuove barriques francesi e ungheresi, dove ha svolto la fermentazione malolattica. Il periodo di affinamento in barriques è durato 15 mesi con vari travasi. Il vino è stato poi messo in bottiglia dove ha effettuato un ulteriore affinamento di circa 20 mesi.

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

Al naso si presenta intenso e tipicamente aromatico, con note di frutti a bacca rossa matura. Al gusto è profondo e strutturato, con tannini dolci e vibranti.