Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

no image

Clima

L'annata 2017, caratterizzata da una bassa produzione e un'eccellente maturazione delle uve, ha donato al vino un ottimo potenziale, esaltandone i tipici aromi varietali. L'inverno è stato contraddistinto da temperature al di sotto della media stagionale e precipitazioni scarse. Durante il mese di aprile, a germogliamento ormai avvenuto, si è registrata una gelata capace di causare una riduzione della produzione ma senza 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. La vendemmia del Sangiovese per Santa Pia è avvenuta la prima settimana di ottobre.

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 da 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.

Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Note Degustative

Santa Pia 2017 si presenta con un colore rosso rubino intenso. Al naso racconta fin da subito l'annata: le piacevoli sensazioni di frutta rossa matura e di confettura di susine si uniscono agli aromi di tabacco e chiodi di garofano. Al palato è elegante, fine, contraddistinto da una buona freschezza e tannini avvolgenti, morbidi e setosi.