Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

no image

Klima

Auf den Winter, mild und geprägt von häufigen Niederschlägen, folgte ein Frühjahr mit Temperaturen über dem Durchschnitt, was bei beiden Varietäten zu einem etwa 10 Tage früheren Austreiben führte. Der Sommer, tendenziell warm und trocken ohne Spitzentemperaturen, ermöglichte den Pflanzen ein langsames und reguläres Wachstum und sorgte für einen optimalen Beginn der Beerenreife. Die Lese begann in der ersten Septemberwoche mit Merlot und schloss um Mitte Oktober mit Sangiovese.

Weinbereitung

Die Sangiovese-Beeren durchliefen einen Vinifizierungsprozess, der auf die Bewahrung der Aromen und der Frische der Frucht zielte. Nach einer zehntägigen Mazeration wurde der so gewonnene Wein in große Fässer travasiert, in denen die malolaktische Gärung erfolgte und der Ausbau von etwa 12 Monaten begann. Nach der Abfüllung in Flaschen im Frühjahr 2017 verfeinerte der Wein etwa ein Jahr.

Geschichte

Die Fattoria La Braccesca umfasst eine Fläche von 508 Hektar, wo einmal der alte Gutshof der Grafen von Bracci lag, auf den der Name der Tenuta und ihr Wappen zurückgehen: ein von einer Rüstung bedeckter Arm (italienisch *braccio*), der ein Schwert trägt. Die Gesamtrebfläche von 340 ha ist in zwei Zonen unterteilt: ein Teil mit 366 ha Gesamtfläche, davon 237 ha Weinberge, liegt an der Grenze zwischen dem Gemeindegebiet von Montepulciano und dem von Cortona; der andere mit insgesamt 142 Hektar, davon 103 ha Weinberge, erstreckt sich bis nach Montepulciano über drei der renommiertesten Subzonen für die Produktion großer Rotweine, Cervognano, Santa Pia und Gracciano. Der erste erzeugte Jahrgang des La Braccesca Vino Nobile di Montepulciano DOCG war 1990.

Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Verkostungsnotizen

Intensiv rubinrote Farbe. An der Nase auffallender fruchtiger Duft mit Noten von Veilchen und Vanille. Am Gaumen ist der Wein sanft und ausgewogen mit Tanninen, die von einer angenehmen Säurenote getragen werden, welche die Aromen von Brombeere und Kirsche hervorhebt. Anhaltend und mineralisch im Finale.

Awards

Wine Advocate 90/100 USA **Wine Enthusiast** 91/100 USA **Wine Spectator** 92/100 USA