Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Maggiarino 2015

Classificazione
DOCG

Annata
2015

Klima
Auf den Winter, mild und geprägt von häufigen Niederschlägen, folgte ein Frühjahr mit Temperaturen über dem langjährigen Durchschnitt, so dass die Reben etwa 10 Tage früher als gewöhnlich austrieben. Der Sommer, tendenziell warm und trocken ohne Spitzentemperaturwerte, sicherte langsames reguläres Wachstum der Reben und einen optimalen Reifebeginn der Beeren. Die Lese von Sangiovese für den Maggiarino erfolgte Mitte Oktober von Hand.

Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Weinbereitung

Die besten Sangiovese-Beeren aus einer Selektion von den Weinbergen des Gutes Maggiarino, einer der berufensten Zonen von La Braccesca, durchliefen einen Vinifikationsprozess, der darauf zielte, die Aromen zu bewahren und die Struktur hervorzuheben. Nach einer 20tägigen Mazerationszeit in Inox-Edelstahlfässern wurde der Wein in Tonneaux travasiert, in denen die malolaktische Gärung stattfand und danach die etwa 12 Monate umfassende Ausbauphase begann. Nach der Abfüllung in Flaschen im Frühjahr 2017 ruhte der Wein circa zwei Jahre, bevor er in den Handel kam.

Geschichte

Die Fattoria La Braccesca umfasst eine Fläche von 508 Hektar, wo einmal der alte Gutshof der Grafen von Bracci lag, auf die 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. Maggiarino entsteht auf den Weinbergen des gleichnamigen Guts, einer der berufensten Zonen von La Braccesca. Ein ausgewogener Wein, dem es gelingt, den duftenden varietalen Charakter über seidige Tannine zu entfalten, die typisch sind für das Territorium des Nobile di Montepulciano, einer historischen Denomination der Toskana.

Verkostungsnotizen

Maggiarino präsentiert sich in intensiv rubinroter Farbe. An der Nase komponieren Noten von Veilchen, roter Frucht und Vanille ein komplexes aromatisches Profil. Am Gaumen ist der Wein weich, ausgewogen, seidig und gestützt von sehr guter Frische, die typisch für Sangiovese ist. Anhaltend und mineralisch das Finale.

Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Awards

Wine Advocate
93+/100
USA

Wine Enthusiast
94/100
USA