



Sabazio Vino Rosso di Montepulciano 2023

Classificazione

DOC

Annata

2023

Klima

Der Herbst 2022 war trocken und allgemein warm und ermöglichte so eine normale Durchführung der Bodenbearbeitungen und des Rückschnitts. Der Winter war geprägt von tendenziell milden Temperaturen und regulären Regenfällen, die für das Entstehen sehr guter Wasserreserven in den Böden sorgten. Die Reben begannen in den ersten Apriltagen bei kühlem und recht regnerischem Frühjahrswetter auszutreiben. Der Monat Juni brachte einen erheblichen Temperaturanstieg, und im August ermöglichten sporadische Regenfälle und hervorragende Tag-Nacht-Temperaturunterschiede einen sehr guten Start in die Reifephase. Die Lese für Sabazio begann am 11. September mit Merlot, etwas später als im langjährigen Durchschnitt, und schloss am 7. Oktober mit Sangiovese. Zum Lesezeitpunkt zeigten die Beeren eine gute Ausgewogenheit.



Weinbereitung

Bei Eingang in der Kellerei wurden die Beeren entrappt und schonend zerdrückt. Der so gewonnene Most wurde in Inox-Edelstahlbehälter gegeben, in denen bei kontrollierter Temperatur von nicht über 25 °C, um die aromatischen Eigenschaften der Varietäten zu bewahren und zu betonen, die alkoholische Gärung stattfand. Danach ruhte der Wein in Inox-Edelstahlfässern, in denen die malolaktische Gärung erfolgte und danach die Ausbauphase, die etwa vier Monate dauerte. Ende Juni 2024 wurde er in Flaschen abgefüllt.

Geschichte

Die Fattoria La Braccessa, die sich insgesamt über eine Fläche von 508 Hektar erstreckt, besteht aus zwei separaten Teilen: der historische Kern des Gutes liegt im Gebiet von Montepulciano, 103 ha Rebflächen in den besten Subzonen für die Produktion des *Vino Nobile di Montepulciano*; der andere Teil mit 233 ha Rebflächen liegt am Fuße der Cortona umgebenden Hügel. Der Name des Weins geht zurück auf Sabatino Lulli, genannt "Sabazio", ein Mönch der Abtei von Montepulciano, der im Mittelalter erstmals Anleitungen zur Herstellung von Wein in diesem Gebiet formulierte. Der erste erzeugte Jahrgang des *Vino Rosso di Montepulciano La Braccessa* war 1992.

Verkostungsnotizen

Sabazio 2023 präsentiert sich in rubinroter Farbe. An der Nase beeindruckt er mit den intensiven und angenehmen Noten von roter Frucht wie Erdbeere und Kirsche, verbunden mit delikaten Eindrücken von Blutorange und süßen Nuancen von Kakao. Am Gaumen gut trinkbar und angenehm; die seidigen Tannine, gestützt von guter Frische, begleiten ein lebhaftes schmackhaftes Finale mit schönem balsamischem Nachgeschmack.