

no image

Klima

Der Winter begann mit mildem Wetter, geprägt von Temperaturen über dem Durchschnitt und üppigen Niederschlägen, dank derer ausgezeichnete Wasserreserven in den Böden gebildet wurden. Das Frühjahr, insbesondere der tendenziell trockene März, ermöglichte eine optimale Bearbeitung der Böden und sorgte für ein um etwa zehn Tage früheres Austreiben der Reben, das am 6. April einsetzte. Ein abrupter Temperatursturz in der Nacht vom 8. April verursachte einen starken Rückgang der Produktion, ohne jedoch in irgendeiner Weise die spätere Qualität der Trauben zu beeinträchtigen. Die Blüte erfolgte verspätet in den letzten Junitagen bei warmem sonnigem Wetter. Der Sommer, trocken und mit Temperaturen über dem langjährigen Mittel, begünstigte die vollständige und ausgewogene Reife der Beeren. Die Lese für Sabazio begann in der ersten Septemberwoche.

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 28 °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. Mitte März 2022 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 2021 präsentiert sich in rubinroter Farbe. An der Nase zeichnet er sich durch frische Noten von roter Frucht wie Sauerkirsche und Himbeere und durch angenehme Blüten- und Balsamnoten aus. Am Gaumen weich mit samtigen Tanninen, die ein schönes schmackhaftes und frisches Finale begleiten. Im Nachgeschmack kehren die an der Nase wahrgenommenen Fruchteindrücke wieder.