Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

no image

Klima

Der Jahrgang 2015 begann mit einem milden Winter mit häufigen Niederschlägen. Ab Ende April trugen das trockene Wetter und Temperaturen über dem Durchschnitt zu einem früheren Wiedereinsetzen des vegetativen Zyklus bei. Einige Regenfälle in den ersten beiden Augustwochen sicherten einen guten Beginn der Reife, die langsam und regulär erfolgte. Die Sangiovese-Trauben auf dem Weinberg Santa Pia wurden gegen Mitte Oktober von Hand gelesen. Der Jahrgang 2015 brachte einen Wein von großer Ausgewogenheit, der den varietalen Charakter von Sangiovese in diesem Territorium hervorhebt.

Weinbereitung

Bei Eingang in der Kellerei wurden die Beeren entrappt und schonend zerdrückt. Der Most wurde in Inox-Edelstahltanks gegeben, in denen die alkoholische Gärung bei kontrollierter Temperatur stattfand, so dass die typischen Sangiovese-Aromen erhalten blieben. Nach der 20tägigen Mazeration wurde der Wein für die malolaktische Gärung in 500 l-Tonneaux travasiert und blieb dort auch für den Ausbau in Holz, der etwa 12 Monate umfasste. Danach ruhte der Wein 20 Monate in Flaschen, bevor er auf den Markt kam.

Geschichte

La Braccesca erstreckt sich über 508 Hektar, wo einst das alte Gut der Grafen von Bracci lag, auf die auch der Name des Gutes und das Wappen zurückgehen: ein von einer Rüstung bedeckter Arm (italienisch *braccio*), der ein Schwert trägt. Die Rebfläche beträgt insgesamt 340 ha, die sich auf zwei Zonen verteilen: ein Teil mit 366 ha Fläche, davon 237 ha Weinberge, liegt an der Grenze zwischen dem Gemeindegebiet von Montepulciano und dem von Cortona; der andere mit 142 ha, davon 103 ha Weinberge, erstreckt sich bis nach Montepulciano über drei der renommiertesten Subzonen für die Produktion großer Rotweine, Cervognano, Santa Pia und Gracciano. Santa Pia entsteht auf einem Weinberg von 15 Hektar in der gleichnamigen Gemarkung über den Steilhängen unter Montepulciano. Der spezielle Boden, skelettreich mit lehmigem Sand, ist von Vorteil bei dem Ziel, einen eleganten und gleichzeitig klassischen Ausdruck von Sangiovese zu kreieren, der die ganze Unverwechselbarkeit des historischen Anbaugebiets vermitteln kann. Der erste erzeugte Jahrgang von Santa Pia war 2001.

Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Verkostungsnotizen

Santa Pia 2015 präsentiert sich in intensiv rubinroter Farbe. An der Nase überzeugt er durch duftende Noten von reifer Kirsche und roter Frucht in schöner Harmonie mit den Anklängen an Vanille und Gewürz, begleitet von angenehmer Frische. Am Gaumen schmackhaft und umhüllend mit seidigen vibrierenden Tanninen und einem langen anhaltenden Finale.

Awards

Jack Suckling 94/100 USA **Galloni** 94/100 USA **Wine Advocate** 92/100 USA