



no image

## Clima

Dopo un autunno mite e con scarse precipitazioni, l'inverno 2016 è iniziato con un clima tendenzialmente caldo e asciutto. Queste condizioni climatiche, protrattesi fino alla fine del mese di marzo, hanno favorito un anticipo del germogliamento di 10-15 giorni. L'abbassamento delle temperature registrato a partire dalla fine di aprile ha favorito un rallentamento della crescita dei germogli, riequilibrando in parte l'anticipo iniziale. La prima parte del periodo estivo è stata contraddistinta da precipitazioni frequenti e da un clima fresco. Il bel tempo e le ottime escursioni termiche tra il giorno e la notte a partire dal mese di agosto hanno garantito la lenta e regolare maturazione delle uve e favorito lo sviluppo del profilo aromatico e gustativo. La vendemmia del Sangiovese destinato a Maggiarino è avvenuta verso la fine di settembre.

## Vinificazione

Le migliori uve Sangiovese, provenienti da una selezione dei vigneti del podere Maggiarino, una delle zone più vocate de La Braccessa, hanno effettuato un processo di vinificazione volto a preservare gli aromi ed esaltare la struttura. Dopo circa 20 giorni di macerazione in tini di acciaio inox, il vino è stato trasferito in tonneaux, dove ha avuto luogo la fermentazione malolattica ed iniziato il suo processo di affinamento della durata di circa 12 mesi. A seguito dell'imbottigliamento, avvenuto nella primavera del 2018, il vino ha riposato in bottiglia circa due anni prima dell'uscita sul mercato.

## Dati storici

La Braccessa si estende su 508 ettari dove un tempo sorgeva l'antica fattoria dei conti Bracci, da cui deriva il nome della tenuta e il suo stemma: un braccio coperto da armatura che regge una spada. La superficie totale dei vigneti è di 340 ettari divisi in due corpi: il primo, di 366 ettari di cui 237 piantati a vigneto si trova al confine tra il comune di Montepulciano e quello di Cortona. L'altro appezzamento, 142 ettari di cui 103 a vigneto, si estende fino a Montepulciano fra tre delle aree più rinomate per la produzione di grandi vini rossi: Cervignano, Santa Pia e Gracciano. Maggiarino nasce dai vigneti dell'omonimo podere, una delle zone più vocate de La Braccessa. Un vino equilibrato capace di esaltare il fragrante carattere varietale attraverso i tannini setosi tipici del territorio del Nobile di Montepulciano, storica denominazione toscana.



## Note Degustative

Maggiarino si presenta di un colore rosso rubino intenso. Al naso note di violetta, amarena e caffè sono accompagnate da sensazioni di frutta rossa matura e mirtillo. Al palato è tipico, mostra il carattere del Sangiovese attraverso una buona persistenza aromatica ed una vibrante freschezza. Suadenti e setosi i tannini sul finale.