



no image

Clima

L'inverno 2012/2013 è stato caratterizzato da temperature miti e abbondanti precipitazioni, che hanno permesso di reintegrare le riserve idriche del terreno dopo un periodo di siccità. Negli ultimi 10 giorni del mese di aprile si è concluso il germogliamento delle varietà sia precoci (Merlot, Syrah) che tardive (Sangiovese), dovuto ad un forte innalzamento delle temperature. Sia la primavera che l'estate 2013 sono state fresche e caratterizzate da abbondanti precipitazioni. Questo non ha danneggiato lo sviluppo della pianta, che è avvenuto in maniera regolare, ritardando solo leggermente il periodo di maturazione dei grappoli. Nonostante sia stata una vendemmia tardiva, ha portato ad una regolare ed equilibrata maturazione delle uve, sia delle varietà più precoci che in quelle tardive.

Vinificazione

Intorno alla fine del mese di settembre è iniziata la raccolta delle uve destinate al Sabazio. Grazie a un settembre mite e con qualche precipitazione, la maturazione del Sangiovese è proseguita gradualmente ed ha privilegiato gli aromi fruttati rispetto alla struttura. Le uve sono state pigiate in maniera soffice ed hanno iniziato la fermentazione in tini di acciaio, dove si è cercato di mantenere gli aromi freschi tipici del vino. Conclusa la fermentazione, il vino è stato travasato in botti grandi, dove ha svolto la fermentazione malolattica ed ha iniziato un periodo di maturazione della durata di circa 4 mesi. Infine è stato preparato per l'imbottigliamento.

Dati Storici

Fattoria La Braccessa si estende su una superficie totale di 508 ettari ed è composta da due corpi separati: il nucleo storico dell'azienda si trova nella zona di Montepulciano, con 103 ha piantati a vigneto nelle migliori sottozone del Nobile di Montepulciano; l'altro, con 233 ha di vigneto, si trova ai piedi delle colline circostanti Cortona. Il nome del vino si ispira a Sabatino Lulli, detto "Sabazio", monaco dell'abbazia di Montepulciano che per primo, nel periodo medievale, ha fornito le indicazioni per la produzione di vino nella zona. La prima annata di Vino Rosso di Montepulciano de La Braccessa è stata la 1992.



Note Degustative

Di colore rosso rubino acceso, il Sabazio 2013 è un vino elegante, con tannini soffici e spiccati aromi di frutta fresca che si percepiscono immediatamente al naso. Al palato si presenta morbido e sapido, con note di frutti rossi freschi e floreali che ben si sposano con la mineralità del vino.