



no image

Clima

L'inverno 2016 è stato caratterizzato da scarse precipitazioni e temperature miti al di sopra della media stagionale; queste particolari condizioni climatiche hanno favorito un anticipo del germogliamento di circa 10-15 giorni rispetto alle precedenti annate. Dalla metà del mese di aprile, l'abbassamento delle temperature e le abbondanti precipitazioni hanno rallentato la crescita del germoglio riequilibrando il ciclo vegetativo. L'estate, tendenzialmente calda ed asciutta, ha consentito il perfetto sviluppo della vite ed un ottimo inizio di maturazione; dalla fine del mese di agosto, così come per tutto settembre, le importanti escursioni termiche tra il giorno e la notte, registrate soprattutto in prossimità della raccolta, hanno garantito un ottimo sviluppo della componente aromatica delle varietà. La vendemmia è iniziata intorno alla fine del mese di settembre.

Vinificazione

All'arrivo in cantina le uve sono state diraspate e pigiate in modo soffice; il mosto così ottenuto è stato trasferito in serbatoi di acciaio inox dove ha svolto la fermentazione alcolica ad una temperatura controllata non superiore ai 28°C, con l'obiettivo di preservare ed esaltare le caratteristiche aromatiche delle varietà. Dopo la svinatura il vino ha raggiunto i serbatoi di acciaio inox per svolgere la fermentazione malolattica ed iniziare il periodo di affinamento, durato circa 4 mesi. Sabazio è stato imbottigliato nella primavera 2017.

Dati Storici

Fattoria La Braccesa 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 Braccesa è stata la 1992.



Note Degustative

Sabazio 2016 si presenta di un colore rosso rubino intenso tendente al viola. Al naso colpiscono fresche note floreali e fruttate, di violetta e ribes rosso. Al palato è fine, elegante, con un lungo finale dolce e fruttato che richiama gli aromi percepiti al naso.

Premi all'Annata

Galloni 90/100 IT Wine Spectator 90/100 USA