



no image

Clima

L'inverno è iniziato con un clima mite, contraddistinto da temperature superiori alla media e da abbondanti precipitazioni, che hanno consentito di accumulare ottime riserve idriche nel terreno. La primavera, e in particolare il mese di marzo, tendenzialmente asciutto, ha consentito l'ottimale lavorazione dei suoli e ha favorito un germogliamento anticipato di circa 10 giorni, iniziato a partire dal 6 aprile. Il brusco calo termico nella notte dell'8 aprile ha causato una forte riduzione della produzione senza inficiare in alcun modo la futura qualità delle uve. La fioritura è avvenuta in ritardo, durante gli ultimi giorni di giugno, in concomitanza di giornate calde e soleggiate. L'estate, asciutta e con temperature sopra la media, ha favorito la completa ed equilibrata maturazione degli acini. La vendemmia per Sabazio è iniziata la prima settimana di settembre.

Vinificazione

All'arrivo in cantina le uve sono state dirasate e pigiate in modo soffice. Il mosto così ottenuto è stato trasferito in serbatoi di acciaio inox, dove ha avuto luogo la fermentazione alcolica ad una temperatura controllata non superiore ai 28 °C in modo da preservare ed esaltare le caratteristiche aromatiche delle varietà. Il vino ha riposato in tini di acciaio inox dove ha avuto luogo la fermentazione malolattica e ha affinato per circa 4 mesi prima di essere imbottigliato a metà marzo 2022.

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

Sabazio 2021 si presenta di un colore rosso rubino. Al naso si contraddistingue per fresche note di frutta rossa, come di amarena e lampone, e per piacevoli sentori floreali e balsamici. Al palato è morbido, con tannini vellutati che accompagnano un finale piacevolmente sapido e fresco. Nel retrogusto tornano le sensazioni fruttate percepite al naso.