



Vigneto Santa Pia 2007

Classificazione

DOCG riserva

Annata

2007

Clima

La vendemmia 2007 è stata una delle migliori degli ultimi anni. Le temperature invernali sono state molto miti e questo ha favorito un anticipo dell'attività vegetativa delle vigne di circa due settimane. Tutto il ciclo fisiologico delle piante ne è stato influenzato e il momento della vendemmia è stato anticipato di circa 10 giorni. L'estate, tendenzialmente seccata ma non torrida, ha permesso una maturazione ottimale delle uve, provocando anche un leggero calo quantitativo a favore di un'alta qualità, riscontrabile in tutti i vitigni coltivati nella Tenuta La Braccesa: questo ha dato vita a vini dalle elevate concentrazioni di colore e dalla particolare ricchezza aromatica e strutturale.



Vinificazione

Le uve provenienti dal vigneto Santa Pia nel comune di Montepulciano, hanno subito prima della raccolta un'accurata selezione, effettuata in parte nel mese di luglio (selezione verde) ed in parte circa un mese prima della raccolta. Raggiunto l'ottimale stato di maturazione, le uve sono state raccolte a mano e portate in cantina dove si è proceduto ad una pigiatura soffice. Dopo una fermentazione durata circa 20 giorni, effettuata ad una temperatura non superiore ai 28°C, il vino così ottenuto è stato introdotto in tonneau da 3 e 5 hl, dove ha svolto la fermentazione malolattica. Il periodo di affinamento in legno è durato 15 mesi nel corso dei quali il vino è stato travasato più volte. Il vino è stato poi messo in bottiglia dove ha effettuato un ulteriore affinamento di circa 20 mesi.

Dati Storici

La Braccasca 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 sottozone più rinomate per la produzione di grandi vini rossi: Cervognano, Santa Pia e Gracciano. Santa Pia nasce dal vigneto di 15 ettari situato nell'omonima località sulle balze sottostanti Montepulciano. Il particolare suolo, ricco di scheletro, franco sabbioso, asseconda la volontà di creare un'espressione elegante ma allo stesso tempo classica del Sangiovese, capace di trasmettere la grande riconoscibilità della storica area di produzione. La prima annata prodotta di Santa Pia è stata la 2001.

Note Degustative

Di un colore rosso rubino con riflessi tendenti al granato, il Santa Pia 2007 presenta un profumo articolato in sentori che spaziano dal tabacco, al frutto rosso maturo, alla vaniglia. Al palato il vino risulta elegante, con tannini molto soffici ed equilibrati a cui seguono note minerali e speziate. Chiude con un finale lungo e persistente.



Premi all'Annata

James Suckling
93/100
USA