Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Vigneto Santa Pia 2012

Classificazione
DOCG riserva

Annata
2012

Clima
L'annata 2012 è stata caratterizzata da un inverno rigido e asciutto. Le piogge durante mesi primaverili hanno permesso il regolare sviluppo della pianta, in vista di un'estate calda e asciutta. Le piogge di fine di agosto hanno permesso alle piante di portare a termine la maturazione delle uve in maniera regolare, con una buona qualità ed equilibrio nel prodotto finale.

Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Vinificazione

Le uve sangiovese del Vigneto Santa Pia sono state raccolte intorno alla metà di ottobre rigorosamente a mano. In cantina, dopo la diraspatura ed una pigiatura soffice delle bacche il mosto è stato messo a macerare in serbatoi di acciaio inox per circa 20 giorni. La vinificazione è stata condotta a temperatura controllata in modo da mantenere i caratteristici profumi del Sangiovese. Il vino è stato trasferito in tonneaux di 500 litri dove ha svolto la fermentazione malolattica ed iniziato la maturazione, durata circa 18 mesi. Successivamente è stato messo in bottiglia dove ha iniziato il suo periodo di affinamento della durata di circa 20 mesi.

Dati Storici

La Braccesca 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 colore rosso rubino intenso, al naso di presentano note di frutta rossa e spezie che si uniscono a sentori di china e tabacco. Al palato entra dolce e pieno con tannini vibranti che accompagnano la degustazione. Intenso il retrogusto dove ritornano le note già percepita al palato. Finale lungo e persistente.