LA BRACCESCA

MAGGIARINO

Classificazione
Vino Nobile di Montepulciano D.O.C.G.

Annata
2018

Uvaggio
Sangiovese

Clima
L'annata 2018, è stata caratterizzata da un inverno freddo e asciutto, con temperature al di sotto della media stagionale e scarse precipitazioni. La primavera è stata mite e contraddistinta da giornate soleggiate che hanno favorito un germogliamento anticipato e contribuito ad accelerare la ripartenza vegetativa. Durante il mese di aprile si è verificato un improvviso ritorno di freddo, culminato con una gelata che, a germogliamento ormai avvenuto, ha favorito una riduzione della produzione, senza però inficiare la qualità delle uve. Le lievi piogge di maggio hanno preceduto un periodo estivo tendenzialmente caldo e asciutto e contraddistinto dalla presenza di venti caldi; queste condizioni climatiche, insieme alle ottime escursioni termiche fra giorno e notte del mese di settembre, hanno permesso alle uve di arrivare al momento della raccolta in perfetto stato sanitario e con un'ottima maturità fenolica. La vendemmia del Sangiovese destinato a Maggiarino è avvenuta il primo ottobre.
L'annata 2018 sarà ricordata nel territorio di Montepulciano per aver donato vini eleganti, fini, tendenzialmente meno potenti ma caratterizzati da un ottimo equilibrio.

Vinificazione e affinamento
Le migliori uve Sangiovese, provenienti da una selezione dei vigneti del podere Maggiarino, una delle zone più vocate de La Braccesca, hanno effettuato un processo di vinificazione volto a preservare gli aromi ed esaltare la struttura. Dopo la diraspatura e una soffice pigiatura, le uve sono state trasferite in serbatoi di acciaio inox dove si è svolta la fermentazione alcolica a una temperatura controllata di 28 °C; al termine della macerazione, protrattasi per circa 20 giorni, il vino è stato trasferito in tonneaux, dove ha avuto luogo la fermentazione malolattica ed è iniziato il processo di affinamento della durata di circa 12 mesi.

Grado alcolico
14,5% Vol.

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 aree più rinomate per la produzione di grandi vini rossi: Cervognano, Santa Pia e Gracciano.
Maggiarino nasce dai vigneti dell'omonimo podere, una delle zone più vocate de La Braccesca. Un vino equilibrato capace di esaltare il fragrante carattere varietale attraverso i tannini setosi tipici del territorio del Nobile di Montepulciano, storica denominazione toscana.

LA BRACCESCA

Note degustative

Maggiarino 2018 si presenta con un colore rosso rubino. Al naso sensazioni di amarena e frutti rossi maturi tipici del Sangiovese sono accompagnate da aromi speziati di pepe alternati da fresche note balsamiche; completano il bouquet sentori di caffe e liquirizia.

Al palato l'ingresso è ricco e avvolgente; i tannini vellutati, sostenuti da un'equilibrata sapidità, accompagnano un finale lungo e persistente. Note di vaniglia, caffè e liquirizia caratterizzano il piacevole retrogusto, donando complessità al vino.