



MAGGIARINO

Classificazione

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

Annata

2023

Uvaggio

Sangiovese

Clima

L'inverno 2023 è stato caratterizzato da temperature tendenzialmente miti e piogge regolari, che hanno garantito l'ottenimento di ottime riserve idriche nei suoli. Il germogliamento è iniziato i primi di aprile, in un periodo primaverile caratterizzato da una stagione fresca e tendenzialmente piovosa. L'estate, a partire dal mese di giugno, è stata contraddistinta da un aumento significativo delle temperature e da scarse precipitazioni. Alla fine di agosto, sporadici eventi piovosi sono stati determinanti nel donare sollievo alle piante, consentendo un abbassamento delle temperature e un regolare avvio di maturazione. Il mese di settembre è stato caratterizzato da condizioni climatiche favorevoli, con giornate soleggiate e ventilate, e da ottime escursioni termiche tra il giorno e la notte, consentendo un'ottimale maturazione fenolica delle uve. La vendemmia del Sangiovese destinato a Maggiarino è avvenuta il 2 ottobre.

Vinificazione e affinamento

Le migliori uve Sangiovese, provenienti da una selezione dei vigneti del podere Maggiarino, una delle zone più vocate de La Braccasca, 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. L'imbottigliamento di Maggiarino 2023 è avvenuto nella primavera 2025.

Grado alcolico

14 % Vol.

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 aree più rinomate per la produzione di grandi vini rossi: Cervignano, Santa Pia e Gracciano.





LA
BRACCESCA

Maggiarino nasce dai vigneti dell'omonimo podere, una delle zone più vocate de La Braccasca. Un vino equilibrato capace di esaltare il fragrante carattere varietale attraverso i tannini setosi tipici del territorio del Nobile di Montepulciano, storica denominazione toscana.

Note degustative

Maggiarino 2023 si presenta con un colore rosso rubino vivace. Al naso è elegante e complesso: le intense note di prugna rossa matura, si uniscono a delicate sensazioni di arancia candita, zenzero e piacevoli sfumature iodate; completano il bouquet aromi di tabacco, cuoio e piccanti note di cioccolato al peperoncino. Al palato è avvolgente, morbido, contraddistinto da tannini vellutati che accompagnano un finale caratterizzato da un'ottima sapidità e un retrogusto di frutta rossa e cacao in polvere.