

LA BRACCESCA



VIGNETO SANTA PIA

Classificazione

Vino Nobile di Montepulciano DOCG

Annata

2022

Uvaggio

Sangiovese

Clima

L'inverno e la primavera sono stati miti e caratterizzati da assenza di piogge, consentendo il regolare svolgimento delle lavorazioni di semina e sovesci. Il germogliamento è avvenuto nell'ultima settimana di aprile, in leggero ritardo rispetto al consueto. L'estate è proseguita con un clima caldo e asciutto, con temperature giornaliere superiori alla media; queste condizioni hanno favorito una riduzione del vigore vegetativo e contenuto naturalmente le rese. Il mese di agosto e l'inizio di settembre sono stati contraddistinti da alcune piogge providenziali che hanno favorito l'abbassamento delle temperature giornaliere, portando refrigerio alle piante e consentendo il completamento della maturazione fenolica delle uve, senza comprometterne la sanità. La vendemmia del Sangiovese per Vigneto Santa Pia è avvenuta il 19 settembre, in leggero anticipo rispetto al consueto, con uve sane, integre, e perfettamente mature.

Vinificazione e affinamento

All'arrivo in cantina le uve sono state diraspate e pigiate in modo soffice. Il mosto ottenuto è stato trasferito in serbatoi di acciaio inox dove ha avuto luogo la fermentazione alcolica a una temperatura controllata di 28 °C. La macerazione si è protratta per alcuni giorni dopo la fermentazione alcolica, ed è stata gestita con interventi meccanici delicati, volti all'estrazione dei tannini più dolci. Al termine della fermentazione malolattica, il vino è stato trasferito in tonneau da 500 litri per la maturazione in legno, durata circa 12 mesi. L'imbottigliamento di Vigneto Santa Pia 2022 è avvenuto nella primavera 2024. Il vino ha poi riposato almeno un anno in bottiglia prima dell'uscita sul mercato.

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

Vigneto Santa Pia nasce dai vigneti situati 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 Vigneto Santa Pia è stata la 2001.

LA BRACCESCA

Note degustative

Vigneto Santa Pia 2022 si presenta di un colore rosso rubino. Al naso colpisce per le intense note di arancia sanguinella, nespola e piccoli frutti rossi, che si alternano a piacevoli e delicate sensazioni speziate di chiodi di garofano e dolci sfumature di vaniglia.

Al palato l'ingresso avvolgente si distende in un sorso vibrante, sapido, e caratterizzato da tannini vellutati. Lungo e persistente il finale, contraddistinto da note di frutta rossa e cacao-