



## Rosso di Montepulciano DOC Sabazio

**Classificazione:** Rosso di Montepulciano DOC

**Uvaggio:** 85% Prugnolo Gentile, 15% Merlot e altre varietà rosse complementari.

**Vinificazione:** La raccolta delle uve è avvenuta intorno alla metà del mese di settembre. Dopo le operazioni di diraspatura e pigiatura, svoltesi in modo soffice per preservare la qualità degli acini, le uve sono state introdotte nei serbatoi di acciaio dove hanno iniziato una macerazione di circa 10 giorni. Dopo questo periodo, il vino ottenuto è stato introdotto in botti di rovere dove ha svolto la fermentazione malolattica. Trascorsi circa 4 mesi di affinamento, il vino è stato travasato e preparato per l'imbottigliamento.

**Alcool:** 13,5 Vol.

**Dati storici:** La Tenuta La Braccessa, che complessivamente si estende su una superficie di totale di 418 ettari, è composta da due corpi separati: il nucleo storico dell'azienda si trova nella zona di Montepulciano, con 102 ha piantati a vigneto; l'altro, con 154 ha di vigneto, si trova ai piedi delle colline circostanti Cortona. La prima annata di Vino Rosso di Montepulciano La Braccessa è stata il 1992. Il vino prende nome da Sabatino Lulli, detto "Sabazio", monaco dell'abbazia di Montepulciano che per primo nel periodo medievale ha fornito le indicazioni per vinificare il vino prodotto nella zona.

**Note degustative:** Di colore rosso rubino vivace, al naso si presenta con intense note di pesca bianca e frutta fresca a bacca rossa. Al palato ha un ingresso dolce e morbido, seguito da una buona struttura con un radevole finale acidico e minerale.