Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI



Bramasole 2004

Classificazione
Cortona DOC Syrah

Jahrgang
2004

Klima
2003 fielen im Herbst zahlreiche Niederschläge, sodass sich der durch den extrem trockenen Sommer gesunkene Grundwasserspiegel wieder auffüllen konnte. Der Winter war kalt, mit zahlreichen recht heftigen Niederschlägen, die zum Teil als Schnee niedergingen. Dieser Klimaverlauf führte zu einer verspäteten Sprossung, welche auch bei den frühreifen Sorten ca. 10-15 Tage später einsetzte. Während der Blüte und Fruchtbildung regnete es viel, im Vergleich zu den vergangenen 3-4 Jahren war es recht frisch. Die vegetative Entwicklung der Pflanzen verlief gut, wenn auch die anfängliche Verzögerung bis zur Färbung und Reifung beibehalten wurde. Vor der Lese musste sorgfältig ausgewählt werden, da der Klimaverlauf zu einer Überproduktion der Trauben geführt hatte. Die Lese fing somit ein paar Wochen später als normalerweise für die Saison üblich an, als die Trauben im Hinblick auf ihre Entwicklung den optimalen Standard in Bezug auf Qualität und Quantität erreicht hatten.

Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Weinbereitung

Die Trauben des Gutes La Braccesca wurden gelesen, als sie ihren optimalen Reifungsgrad erzielt hatten. Nach dem Abbeeren und sanften Pressen wurden sie ca. 15-18 Tage vergärt. In der Zeit schlossen die Weine ihre alkoholische Gärung bei einer Temperatur von max. 30 °C ab. Nach Beendigung der alkoholischen Gärung wurde der Wein in neue Barriques (Alliers und Tronçais) eingefüllt, in denen er die malolaktische Gärung abschloss. Während der ca. 14 Monate der Verfeinerung wurde der Wein mehrfach umgefüllt, bis er schließlich Anfang Frühjahr in Flaschen abgefüllt wurde. Er verfeinerte ca. ein weiteres Jahr auf der Flasche, bis er schließlich auf den Markt kam.

Geschichte

Die Fattoria La Braccesca umfasst eine Fläche von 508 Hektar, wo einmal der alte Gutshof der Grafen von Bracci lag, auf die der Name der Tenuta und ihr Wappen zurückgehen: ein von einer Rüstung bedeckter Arm (italienisch braccio), der ein Schwert trägt. Die Gesamtrebfläche von 340 ha ist in zwei Zonen unterteilt: ein Teil mit 366 ha Gesamtfläche, davon 237 ha Weinberge, liegt an der Grenze zwischen dem Gemeindegebiet von Montepulciano und dem von Cortona; der andere mit insgesamt 142 Hektar, davon 103 ha Weinberge, erstreckt sich bis nach Montepulciano über drei der renommiertesten Subzonen für die Produktion großer Rotweine, Cervognano, Santa Pia und Gracciano. Und genau auf dem sonnigsten Abschnitt des Weinbergs in einer der Zonen Cortonas, die ganz besonders geeignet zur Kultivierung von Qualitäts-Syrah geeignet sind, entsteht Bramasole. Ein Wein, der sich im Laufe der Zeit entfaltet und in der Lesart einer neuen Varietät von einem Territorium mit antiker Weinbautradition erzählt. Der erste erzeugte Jahrgang des Bramasole war 2000.

Verkostungsnotizen

In der Farbe ist er sehr intensiv, sein Duft erinnert an Frucht mit Anklängen von Vanille. Am Gaumen ist er füllig und komplex. Es handelt sich um einen Wein mit guter Struktur und einem weichen anhaltenden Finale.

Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Awards

Wine Enthusiast
93/100
USA