Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI



Bramasole 2007

Classificazione
Cortona DOC Syrah

Jahrgang
2007

Klima
Der ausgesprochen milde Winter bewirkte ein um etwa zwei Wochen früheres Einsetzen des Vegetationszyklus der Reben, was sich auf den gesamten physiologischen Zyklus der Pflanzen auswirkte, so dass auch der Lesezeitpunkt 10 Tage früher lag. Der tendenziell trockene, aber nicht ungewöhnlich heiße Sommer ermöglichte eine optimale Traubenreife, war aber auch Ursache eines quantitativen Rückgangs von 15% / 20% gegenüber dem Durchschnitt. Dank der Spitzenqualität, die bei allen Varietäten der Tenuta Braccesca festzustellen war, entstanden Weine von hoher Farbintensität und einer außergewöhnlichen Ausstattung an Aromastoffen und Struktur. Insgesamt war dies eine der besten Lesen des letzten Jahrzehnts.

Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Weinbereitung

Die optimale Reife der Beeren war gegen Ende September erreicht. Dank dem akribischen Schnitt überzähliger Trauben, mit denen eine vollständige Reifung ohne zu starke ″Belastung″ der Pflanze erzielt wurde, waren die Trauben von perfekter Gesundheit. Nach der Lese, die vollständig von Hand erfolgte, wurde das Rebgut in die Kellerei gebracht, entrappt, schonend zerdrückt und dann zur Einleitung des Gärungsprozesses in Tanks gegeben. Die alkoholische Gärung fand bei Temperaturen von nicht über 30° C statt, so dass die fruchtigen und blumigen Noten, die charakteristische für diese Rebsorte sind, bewahrt blieben. Nach etwa 20 Tagen wurde der so gewonnene Wein in neue französische Barriques umgefüllt, in denen er die malolaktische Gärung durchlief und danach eine Ausbauzeit von etwa 16 Monaten begann. Die Flaschenabfüllung erfolgte vor dem Sommer 2009.

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

Der Bramasole 2007 präsentiert sich in einem schönen intensiven Rot mit violetten Nuancen, typisch für diese Varietät. Wird das Glas der Nase näher geführt, ist das perfekte harmonische Duftspiel von Lakritz, Tabak und schwarzem Pfeffer wahrnehmbar. Am Gaumen kraftvoll mit Noten von Schokolade und reifer Frucht. Ein ausgewogener und eleganter Wein, dessen weiche Tannine die lange Nachhaltigkeit zu einem großen Genuss machen.

Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Awards

Antonio Galloni
92/100
USA

Wine Advocate
92/100
USA

Wine Spectator
92/100
USA