Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI



Bramasole 2017

Classificazione
Cortona DOC Syrah

Jahrgang
2017

Klima
Der Winter und der erste Teil des Frühjahrs 2017 waren geprägt von Temperaturen über dem jahreszeitlichen Durchschnitt und einer tendenziell trockenen Wetterlage. Ein Frosteinbruch am 20. April verursachte eine Verringerung der Produktion, ohne jedoch in irgendeiner Weise die spätere Qualität der Beeren zu beeinträchtigen. Auf leichte Regenfälle im Mai folgte ein tendenziell heißer und trockener Sommer, in dem aufmerksame und sorgfältige Laubarbeiten die optimale Entwicklung der Früchte sicherten. Die Lese der für Bramasole bestimmten Trauben erfolgte vom 20. bis zum 14. September. Der Verlauf des Jahrgangs 2017 hat zweifellos den varietalen Ausdruck gefördert; diese klimatischen Bedingungen sind das beste Habitat für die Rebsorte.

Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Weinbereitung

Bei Eingang in der Kellerei wurden die Trauben entrappt und die Beeren schonend zerdrückt. Der Most wurde in Inox-Edelstahltanks gefüllt, in denen die dreitägige Kaltmazeration begann, um die Extraktion der aromatischen Komponente zu ermöglichen, bevor bei einer Temperatur von etwa 28 °C die Gärung erfolgte. Die Mazeration dauerte etwa 15 Tage. Danach wurde der Wein in neue französische Barriques und solche zweiter Nutzung gefüllt, in denen er die malolaktische Gärung durchlief. Nach einer Zeit des Ausbaus von etwa 18 Monaten wurde er im Frühjahr 2019 in Flaschen abgefüllt.

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

Bramasole 2017 präsentiert sich in tiefer und intensiver rubinroter Farbe. An der Nase geschmeidig und elegant mit Noten reifer Frucht von Kirsche und Brombeere, die sich mit Gewürz und einem süßen Lakritzaroma verbinden. Am Gaumen ist der Wein potent, reich und ausgewogen. Angenehme Tannine sind sehr präsent und ausbalanciert durch Weichheit. Langes Finale, geprägt von Aromen von Vanille und Brombeere im Nachgeschmack.

Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Awards

James Suckling
95/100
USA