Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI



Bramasole 2018

Classificazione
Cortona DOC Syrah

Jahrgang
2018

Klima
Der Winter 2018 war von Temperaturen tendenziell unter dem Durchschnitt und häufigen Niederschlägen geprägt. Im Gegensatz dazu war das Frühjahr mild mit warmen sonnigen Tagen, so dass die Reben früher austrieben und auch die Blüte bereits ab Ende Mai einsetzte. Einige Regenfälle um Mitte Juni ermöglichten den Pflanzen die reguläre Fortsetzung ihrer vegetativen Entwicklung, während der Temperaturanstieg zu einem gegenüber dem langjährigen Durchschnitt um etwa eine Woche früheren Fruchtansatz führte. Der tendenziell heiße und trockene Sommer, jedoch ohne Spitzentemperaturen, ließ den Reifeprozess optimal einsetzen, und hervorragende Tag-Nacht-Temperaturunterschiede sicherten eine langsame graduelle technologische und phenolische Reife der Beeren, die sich zum Lesezeitpunkt in perfekter Gesundheit präsentierten. Die Lese der Trauben für den Bramasole begann am 21. September.

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 bei einer kontrollierten Temperatur von 28° C die alkoholische Gärung erfolgte. Die Mazeration mit sanften mechanischen Eingriffen zur Extraktion der aromatischen Komponente und süßer, nicht adstringierender Tannine 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 Ausbauzeit von etwa 18 Monaten wurde er im Frühjahr 2020 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 2018 präsentiert sich in intensiver rubinroter Farbe. An der Nase ist er elegant: Noten von reifer Kirsche, Pflaume und Sauerkirsche verbinden sich mit delikaten Gewürzanklängen an Pfeffer und einem süßen Lakritzaroma. Am Gaumen potent, reich und ausgewogen mit sehr präsenten Tanninen, die aber samtig und von schöner Frische ausbalanciert sind. Langes anhaltendes Finale, geprägt von angenehmen Noten von Vanille und Brombeere im Nachgeschmack.