Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI



Bramasole 2019

Classificazione
Cortona DOC Syrah

Jahrgang
2019

Klima
Der Jahrgang 2019 begann mit einem trockenen Winter mit Temperaturen unter dem langjährigen Durchschnitt. Im Frühjahr, das ebenfalls kühl war, waren häufige Niederschläge insbesondere im April zu verzeichnen, die zu einer Verzögerung des Austreibens und der vegetativen Entwicklung führten. Die Sommermonate, geprägt von Temperaturen, die allgemein über dem jahreszeitlichen Durchschnitt lagen, ermöglichten es, die anfängliche vegetative Verspätung aufzuholen. So setzte die Beerenreife in optimaler Weise ein, und zum Zeitpunkt der Lese präsentierten sich die Trauben in perfektem Gesundheitszustand mit kleineren Beeren als gewohnt. Die Lese der Trauben für Bramasole begann am 18. 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 französische Barriques zweiter Nutzung gefüllt, in denen er die malolaktische Gärung durchlief. Nach einer Ausbauzeit von etwa 12 Monaten in Gebinden erster und zweiter Nutzung wurde er im Frühjahr 2021 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 2019 präsentiert sich in intensiver rubinroter Farbe. An der Nase zeigt er die typischen Aromen der Varietät wie Pfeffer, Lakritz und Blütennoten von Veilchen; das komplexe Bouquet wird abgerundet von Anklängen an Vanille, Kaffee und Kokos, im Hintergrund begleitet von Gewürz. Am Gaumen reich und elegant, geprägt von samtig-weichen Tanninen. Lang und anhaltend das Finale mit einem angenehmen Nachgeschmack, in dem die an der Nase wahrgenommen Eindrücke von Vanille und Lakritz wiederkehren.