Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI



Bramasole 2020

Classificazione
Cortona DOC Syrah

Jahrgang
2020

Klima
Der Jahrgang 2020 begann mit einem milden niederschlagsarmen Winter und einem tendenziell trockenen Frühjahr mit regulärem Wetter, so dass die Vegetationsphase in bestmöglicher Weise begann. Das Austreiben setzte in der ersten Aprilwoche ein, ganz wie im langjährigen Durchschnitt, und die Blüte fand in den letzten Maitagen bei warmen sonnigen Tagen statt. Der Sommer, besonders in den Monaten Juli und August, war allgemein geprägt von hohen Tagestemperaturen und hervorragenden Tag-Nacht-Temperaturunterschieden. Diese Wetterbedingungen führten zu einer quantitativ verringerten Produktion, ohne jedoch die Qualität zu beeinträchtigen: zum Lesezeitpunkt präsentierten sich die Trauben in perfektem Gesundheitszustand und mit guter phenolischer Reife. Die Lese für Bramasole erfolgte 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 Barriques zweiter Nutzung aus französischer Eiche gefüllt, in denen er die malolaktische Gärung durchlief. Nach einer Ausbauzeit von etwa 12 Monaten in Gebinden erster und zweiter Nutzung wurde er im Sommer 2022 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 2020 präsentiert sich in intensiver rubinroter Farbe. An der Nase zeigt er Noten von Veilchenblüten und die rebsortentypischen Aromen wie Lakritz und Gewürz; das Bouquet wird abgerundet von Nuancen von Leder, Kokos und Vanille. Am Gaumen reich und vollmundig, geprägt von samtig-weichen Tanninen. Lang und anhaltend das Finale mit Anklängen an Vanille, Kaffee und Röstaromen.