Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI




# Bramasole 2021

## Classificazione
Cortona DOC Syrah

## Jahrgang
2021

## Klima
Der Winter begann mit mildem Wetter, geprägt von Temperaturen über dem jahreszeitlichen Durchschnitt und üppigen Niederschlägen, dank derer hervorragende Wasserreserven in den Böden gebildet werden konnten. Das besonders im März tendenziell trockene Klima ermöglichte eine optimale Bodenbearbeitung und führte zu einem um etwa 10 Tage früheren Austreiben, das am 6. April einsetzte. Der abrupte Temperaturrückgang in der Nacht vom 8. April verursachte eine erhebliche Verringerung der Produktion, ohne jedoch in irgendeiner Weise die spätere Qualität der Beeren zu beeinträchtigen. Die Blüte erfolgte später als sonst in den letzten Junitagen bei warmem sonnigem Wetter. Der Sommer, trocken und mit Temperaturen über dem Durchschnitt, förderte die vollständige und ausgewogene Reife der Beeren. Die Lese von Syrah für Bramasole fand am 25. September statt.

Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

## Weinbereitung

Nach 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 Frühjahr 2023 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 präsentiert sich in dunkelroter Farbe mit violetten Reflexen. An der Nase ist er frisch und komplex: Noten von Kirsche, Brombeere und Pflaume verbinden sich mit Anklängen an Pfeffer und Lakritz, begleitet von Nuancen von Vanille und Veilchen. Am Gaumen elegant, umhüllend und geprägt von weichen kompakten Tanninen. Lang und würzig mit Vanillenoten der Nachgeschmack.