Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Bramasole 2022

Classificazione
Cortona DOC Syrah

Jahrgang
2022

Klima
Der Winter und das Frühjahr waren mild und geprägt von fehlenden Niederschlägen, so dass die Arbeiten der Aussaat und Gründüngung regulär durchgeführt werden konnten. Das Austreiben fand in der letzten Aprilwoche statt, aufgrund der in dieser Zeit zu verzeichnenden niedrigen Temperaturen etwas später als sonst. Der Mai brachte warme sonnige Tage mit Temperaturen, die allgemein über dem jahreszeitlichen Durchschnitt lagen. Daher entwickelten sich die Reben sehr schnell und die Blüte setzte vor der Zeit ein. Der Sommer war tendenziell warm und trocken, nur unterbrochen von einem Hagelschauer Ende Juni, der zu einer leicht verringerten Produktion führte, ohne jedoch die Qualität der Trauben zu beeinträchtigen. Sehr gute Tag-NachtTemperaturunterschiede im Augustermöglichten ein optimales Einsetzen des Reifeprozesses. Die Lese von Syrah für Bramasole erfolgte am 10. September mit gesunden, unbeschädigten und ausgewogenen Beeren, die ein hervorragendes aromatisches Profil zeigten.

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 Frühjahr 2024 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 2022 präsentiert sich in intensiver roter Farbe mit leuchtenden violetten Reflexen. An der Nase verbinden sich Noten von Pflaume mit Nuancen von Veilchen und Aromen von Lakritz, Vanille und Kakao. Am Gaumen reich, weich und geprägt von feinen Tanninen und hervorragender Frische. Langes Finale mit Noten von Vanille und Veilchen.