Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

no image

Klima

Ein regnerischer Herbst und relativ kalter Winter mit schneeartigen Niederschlägen, führten dazu, dass sich die Pflanzen im Vergleich zum Vorjahr 12-15 Tage später entwickelten. Dem zum Trotz waren die meteorologischen Bedingungen im Frühjahr so günstig, dass die Entwicklung der Pflanzen zum Schluss einen Vorsprung von 10 Tagen verzeichnen konnte. Im Juni, Juli und August hingegen waren die Temperaturen recht frisch, sie lagen bei 24 °C, im August fielen zudem zahlreiche Niederschläge. Auch wenn diese Bedingungen den Reifungsprozess und demzufolge die Lese beeinträchtigten, konnten gesunde und vollkommen ausgereifte Trauben gelesen werden, die ganz der Qualität der Vorjahre entsprachen und über ein gutes Potenzial verfügten.

Weinbereitung

Dank gezielter Eingriffe, wie z.B. das Ausdünnen überschüssiger Trauben, konnten die Syrah-Trauben von La Braccesca gelesen werden, als sie ihren optimalen Reifungsgrad erreicht hatten. Nach dem Abbeeren und Pressen gärten die Trauben 20 Tage in Stahlbehältern. Die Temperaturen überstiegen dabei nie 30 °C, um die typisch fruchtigen Noten der Rebsorte beizubehalten. Der so entstandene Wein wurde dann in neue französische Barriques (Alliers e Tronçais) abgefüllt; ein kleiner Teil kam für die malolaktische Gärung in amerikanisches Eichenholz. Es folgten weitere 12 Monate der Reifung. Im Juni 2007 wurde der Wein schließlich in Flaschen abgefüllt, in denen er verfeinerte bis er auf den Markt kam.

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.

Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Verkostungsnotizen

Der Wein präsentiert sich in einem kräftigen Rot mit leicht violetten Nuancen, die für diese Rebsorte typisch sind. Er duftet intensiv nach Vanille und Kakao, eine gelungene Ergänzung zu dem Duft von reifer Frucht. Es ist ein ausgesprochen ausgewogener und eleganter Wein, der nach roter Frucht und Pflaume schmeckt. Sein Finale ist anhaltend und weich.