Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

no image

Klima

Der Jahrgang 2008 in den Zonen von Cortona und Montepulciano war geprägt von einer gemessen an den Vorjahren verzögerten Vegetation bei einem ausgewogenen klimatischen Verlauf, der eine perfekte Traubenreife ermöglichte. Die ausgiebigen Regenfälle im Frühjahr und die Temperaturen unter dem jahreszeitlichen Durchschnitt verzögerten das Wiedereinsetzen des Vegetationszyklus um etwa 10 Tage. Der August war heiß und trocken, aber in den ersten Septembertagen fielen die Temperaturen erneut und verstärkten die Auswirkungen der anfänglichen Verspätung, die sich somit während der phenolischen Reife der späten Varietäten wie Prugnolo Gentile und bis zur Lese fortsetzten. Letztendlich reiften die Trauben der Weinberge in La Braccesca graduell und gleichmäßig, auch dank höherer Temperaturen ab der zweiten Septemberhälfte bis Anfang Oktober, die weiter dazu beitrugen, dass gesundes Rebgut gelesen werden konnte, perfekt für die Erzeugung von Weinen hoher Qualität insbesondere in Hinblick auf Aromareichtum und Eleganz.

Weinbereitung

Der optimale Reifegrad der Trauben war in der zweiten Septemberhälfte erreicht. Bei einer Produktion von 1 bis 1,5 kg pro Stock, also extrem niedrig, wurde versucht, den bestmöglichen Zeitpunkt sowohl in Hinblick auf die Sonnenstrahlung als auch in Bezug auf die Entwicklung der Pflanze selbst zu finden. Nach der Lese, die ausschließlich von Hand erfolgte, wurde das Rebgut in die Kellerei gebracht und dort entrappt, schonend zerdrückt und zum Einsetzen des Gärprozesses in Tanks gefüllt. Die alkoholische Gärung erfolgte bei einer Temperatur von maximal 28° C, darauf folgte eine präfermentative Mazeration von 3 bis 4 Tagen bei 7° C, so dass die Frucht- und Blütennoten, die für diese Varietät so typisch sind, erhalten blieben. Nach etwa 20 Tagen wurde der so gewonnene Wein in neue französische Barriques gefüllt, in denen die malolaktische Gärung stattfand und danach die Ausbauphase von etwa 16 Monaten begann. Die Abfüllung in Flaschen erfolget vor dem Sommer 2010.

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

Schöne tiefrote Farbe und Schokoladenoten gemischt mit Tabak sind die Visitenkarte dieses Weines. Der Auftakt am Gaumen ist weich, und das lange Finale bietet den Genuss delikater Aromen von Lakritz und reifer Frucht.

Awards

James Suckling 92/100 USA **Wine Enthusiast** 92/100 USA