Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

no image

Klima

Der Winter 2008/2009 war sehr regnerisch bei recht mildem Wetter. Das Austreiben erfolgte zwischen dem 1. und dem 15. April. Ein kräftiger Temperaturrückgang Ende April bis Mitte Mai verlangsamte die Vegetationsphase, aber der anschließende Temperaturanstieg Ende Mai / Anfang Juni stellte die normale Entwicklung der Pflanzen wieder her, so dass der Fruchtansatz ganz gemäß der Norm in den ersten Junitagen zu beobachten war. Häufige Niederschläge zum Ende des Frühjahrs und zu Beginn des Sommers begünstigten die vegetative Entwicklung, und die hohen Temperaturen, die Mitte Juli einsetzten und bis in die ersten Augusttage anhielten, führten zu einem früheren Reifen der Beeren. Schließlich ermöglichte der trockene milde September eine ideale Beerenreife, sowohl phenolisch wie in Bezug auf den Zuckergehalt. Die erzeugten Weine waren in Frucht und Aromas sehr ausgewogen, schmackhaft und von ausreichender Struktur.

Weinbereitung

Etwa Mitte September begann die Lese der für den Bramasole bestimmten Trauben. Nach dem Entrappen und Zerdrücken erfolgte die Mazeration, anfangs bei niedrigen Temperaturen zur Extraktion der Aromen in einer wässerigen Lösung, anschließend wurden die Temperaturen auf 28° C erhöht. Nach etwa 18 Tagen wurde der Wein in neue Barriques gefüllt, in denen er die alkoholische Gärung abschloss und die gesamte malolaktische Gärung durchlief. Nach einer Verfeinerungszeit von etwa 16 Monaten wurde der Wein im Frühjahr 2011 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.

Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Verkostungsnotizen

Bramasole 2009, ein gleichzeitig üppiger und zarter Wein, ist am Gaumen geprägt von schwarzen Beeren und Tabak, die mit rebsortentypischen Noten von Lakritz und schwarzem Pfeffer verschmelzen. Das Finale ist weich und umhüllend von beachtlicher Länge.

Awards

Antonio Galloni 92/100 USA