Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

no image

Klima

Im Jahrgang 2011 war der Winter kühl und regnerisch; im Gegensatz dazu brachte das Frühjahr mildes trockenes Klima ohne besondere Kälteeinbrüche weder in der Phase des Austreibens, das in der ersten Aprildekade begann und nach etwa zehn Tagen abgeschlossen war, noch während der Blüte. Die vegetative Phase, die während der kühlen und trockenen Sommermonate anhielt, brachte sehr gutes Wachstum. Der anschließende Anstieg der Temperaturen in den ersten Augusttagen, die bis Mitte September hoch blieben, ermöglichte dem Syrah eine hervorragende phenolische und aromatische Reife.

Weinbereitung

Die für den Bramasole bestimmten Trauben wurden gegen Ende September gelesen. Nach dem Entrappen und schonenden Zerdrücken wurde der Most in Inox-Edelstahltanks gefüllt, in denen die alkoholische Gärung und die Mazeration stattfanden, anfangs bei niedrigen Temperaturen, um die Extraktion der aromatischen Komponente zu ermöglichen, anschließend bei höheren Temperaturen von etwa 28° C für die kontrollierte Extraktion von Tanninen und Farbstoffen. Die Mazeration des Mostes auf den eigenen Schalen dauerte etwa 20 Tage. Danach wurde der Wein in neue französische Barriques und solche zweiter Nutzung gefüllt, in denen er die malolaktische Gärung durchlief. Nach einer Zeit des Ausbaus in Holz von etwa 18 Monaten wurde der Wein im Frühjahr 2013 in Flaschen abgefüllt, in denen er weitere etwa 14 Monate verfeinerte.

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

Weinbereitung

Sehr ausdrucksvoll an der Nase, mit süßen Aromen von weißfleischiger Frucht, die sich mit Noten von Gewürz und Tabak verbinden. Am Gaumen ein kraftvoller und süßer Auftakt, Frucht verschmilzt mit Tabak, Gewürz und schwarzem Pfeffer, um im Finale auch süßen Lakritznoten Raum zu geben. Langer weicher Abschluss.

Awards

Galloni 93/100 USA **Falstaff** 94/100 Austria **Espresso** 17/20 Italy **Veronelli** Tre Stelle Italy