Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

no image

Klima

Nach einem milden Herbst mit wenig Niederschlägen begann der Winter 2016 mit tendenziell warmem trockenem Wetter. Diese Wetterbedingungen, die bis Ende März anhielten, förderten ein um 10 bis 15 Tage früheres Austreiben. Der Ende April zu verzeichnende Temperaturrückgang verlangsamte das Wachstum der Triebe und glich die anfängliche Verfrühung zum Teil wieder aus. Der erste Teil des Sommers war geprägt von häufigen Regenfällen und kühlem Wetter. Schönes Wetter und hervorragende Tag-Nacht-Temperaturunterschiede ab August sicherten eine langsame reguläre Reife der Beeren und begünstigten die Entwicklung des aromatischen und geschmacklichen Profils. Die Syrah-Lese für Bramasole fand zwischen dem 15. und dem 20. September statt.

Weinbereitung

Bei Eingang in der Kellerei wurden die Trauben entrappt und die Beeren schonend zerdrückt. Der Most wurde in Inox-Edelstahltanks gefüllt, in denen die dreitägige Kaltmazeration begannen, um die Extraktion der aromatischen Komponente zu ermöglichen, bevor bei einer Temperatur von etwa 28 °C die Gärung erfolgte. Insgesamt dauerte die Mazeration 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 von etwa 18 Monaten wurde er im Frühjahr 2018 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 2016 präsentiert sich in tiefer und intensiver rubinroter Farbe. An der Nase verschmelzen Noten von schwarzer Frucht und Veilchen mit Gewürznoten von Pfeffer und Vanille. Am Gaumen ist der Wein umhüllend und weich mit einem Echo der schwarzen Früchte, begleitet von lebhaften angenehmen Tanninen. Langes Finale, geprägt von Aromen von Vanille im Nachgeschmack.

Awards

Wine Advocate 94+/100 **Vinous** 92/100