Marchesi ANTINORI
26 GENERAZIONI

no image

Klima

Die hervorragenden Wetterbedingungen im Oktober 2014 ermöglichten eine optimale Durchführung der Bearbeitung der Böden. Auf mildes und tendenziell regnerisches Klima im Winter folgten im April im Allgemeinen überdurchschnittliche Temperaturen, die beginnend mit dem Austreiben zu einer früheren Vegetationsphase führten. Warmes Wetter im Sommer unterbrochen von einigen wohltuenden Regenfällen in der Phase des Farbansatzes, vor allem in den ersten zwei Augustwochen, begünstigte eine langsame und reguläre Reife der Beeren. Die Syrah-Trauben für den Bramasole wurden Mitte September gelesen.

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 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 hatte eine Dauer von etwa 20 Tagen. 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 2017 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 2015 präsentiert sich in intensivem Rubinrot. An der Nase verbinden sich Noten von reifer schwarzer Frucht und Heidelbeerkonfitüre mit Anklängen an weißfleischige Früchte in schöner Harmonie mit delikaten Vanillearomen. Am Gaumen kehren die Eindrücke von dunklen Früchten auf angenehme Art wieder, begleitet von bester Potenz und weichen Tanninen, die die Gewürznoten von Pfeffer und Vanille akzentuieren. Ein langer Abschluss mit Lakritzaromen im Nachgeschmack.

Awards

James Suckling 94/100 USA **Wine Advocate** 93/100 USA