

no image

Klima

Der Jahrgang 2013 begann mit einem milden Winter mit häufigen Niederschlägen, die das Ansammeln sehr guter Wasserreserven sicherten. Das Austreiben der Varietät Syrah erfolgte in den letzten Apriltagen, begünstigt von einem Anstieg der Temperaturen. Die Entwicklung der Reben setzte sich regulär fort und war geprägt von einem tendenziell kühlen Klima mit Niederschlägen während der gesamten Frühjahrs- und Sommerperiode. Die Lese der für Bramasole bestimmten Syrah-Trauben erfolgte leicht verspätet von Ende September bis in die erste Oktoberwoche.

Weinbereitung

Nach dem Entrappen und schonenden Zerdrücken wurde der Most in Inox-Edelstahltanks gefüllt, in denen die alkoholische Gärung stattfand; die Mazeration erfolgte 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. Der Wein blieb etwa 20 Tage auf den Schalen. Danach wurde er 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 er im Frühjahr 2015 in Flaschen abgefüllt, in denen er weitere etwa 14 Monate verfeinerte.

Geschichte

Die Fattoria La Braccessa 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.



Verkostungsnotizen

Bramasole 2013 präsentiert sich in intensivem Rubinrot. An der Nase beeindrucken die Noten von reifer dunkelroter Frucht in schöner Ausgewogenheit mit eleganten Anklängen von Tabak und Gewürz. Am Gaumen ist der Wein weich und kraftvoll mit Noten von Lakritz und reifer Frucht in perfekter Harmonie. Süß, lang und anhaltend das Finale.