



no image

Klima

Der Jahrgang 2014 war geprägt von einem Winter mit Temperaturen und Niederschlägen über dem Durchschnitt. Das Frühjahr brachte trockenes warmes Wetter und beschleunigte so den Vegetationsprozess. Im Gegensatz dazu war der Sommer kühl mit häufigem Regen, was zu einer Diversifizierung bei der Reife der einzelnen Varietäten führte. Die Lese des Prugnolo Gentile (Sangiovese) fand in den ersten Oktoberwochen statt und ließ elegante und aromatische Weine von moderatem Alkoholgehalt entstehen. Die Merlot-Lese erfolgte zur gleichen Zeit wie in den Vorjahren, die Weine waren angenehm und zeigten gute Aromatizität und Frische.

Weinbereitung

Die Sangiovese-Beeren durchliefen einen Vinifizierungsprozess, der darauf zielte, die Aromen und die Frische der Frucht zu erhalten. Nach etwa zehntägiger Mazeration wurde der so erhaltene Wein in große Fässer gegeben, in denen die malolaktische Gärung stattfand und ein etwa 12monatiger Ausbau begann. Nach der Abfüllung in Flaschen im Frühjahr 2016 verfeinerte er ungefähr ein weiteres Jahr.

Geschichte

Die Fattoria La Braccessa umfasst eine Fläche von 508 Hektar, wo einmal der alte Gutshof der Grafen von Bracci lag, auf den 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, Cervignano, Santa Pia und Gracciano. Der erste erzeugte Jahrgang des La Braccessa Vino Nobile di Montepulciano DOCG war 1990.



Verkostungsnotizen

In der Farbe intensiv rubinrot. Fruchtiger Duft mit Anklängen an Vanille und Veilchen. Am Gaumen süß mit intensiven Noten von Brombeere und schwarzer Johannisbeere, gut integriert ein delikates Gewürzaroma. Das Finale ist mineralisch und anhaltend.

Awards

Antonio Galloni 92/100 USA **Wine Spectator** 90/100 USA