

no image

Klima

Nach einem milden Herbst mit wenigen Niederschlägen begann der Winter 2016 mit tendenziell warmem und trockenem Wetter. Diese klimatischen Bedingungen setzten sich bis Ende März fort und trugen zu einem 10 bis 15 Tage früheren Austreiben bei. Der Temperaturrückgang ab Ende April verlangsamte das Wachstum der Triebe und glich die anfängliche Verfrühung zum Teil wieder aus. Der erste Teil des Sommers war geprägt von häufigen Niederschlägen und kühlem Wetter. Mitte Juli gab es einen Hagelschauer, der einige Schäden in den Weinbergen mit südwestlicher Ausrichtung verursachte. Da es unter dem Gesichtspunkt der Beerenreife noch früh war, waren die Schäden jedoch auf ein Minimum begrenzt. Auf den betroffenen Weinbergen wurden die verletzten Trauben entfernt und gezielte Maßnahmen zur Stimulation neuer Vegetation durchgeführt. Schönes Wetter und gute Tag-Nacht-Temperaturunterschiede ab August sicherten eine langsame reguläre Reife der Beeren und förderten die Entwicklung des aromatischen und phenolischen Profils. Die Sangiovese-Lese begann etwa Ende September.

Weinbereitung

Die Sangiovese-Beeren durchliefen einen Vinifikationsprozess, der auf die Bewahrung der Aromen und der Frische der Frucht zielte. Nach etwa 10 Tagen der Mazeration kam der Wein in große Fässer, in denen die malolaktische Gärung erfolgte und danach der Ausbau von etwa 12 Monaten begann. Nach der Abfüllung in Flaschen im Frühjahr 2018 schloss sich eine weitere Verfeinerungszeit von etwa einem Jahr an.

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, Cervognano, Santa Pia und Gracciano. Der erste erzeugte Jahrgang des La Braccessa Vino Nobile di Montepulciano DOCG war 1990.



Verkostungsnotizen

Der Wein präsentiert sich in intensiv rubinroter Farbe. An der Nase Wahrnehmung von Fruchtnoten in Harmonie mit schönen Anklängen an Vanille und Veilchen. Am Gaumen ausgewogen und angenehm, geprägt von guter Persistenz der Aromen von Erdbeere und Kirsche. Delikate Vanillenoten und weiche Tannine vervollständigen das lange Finale.

Awards

Galloni 90/100 IT Wine Enthusiast 90/100 USA Wine Advocate 91/100 USA James Suckling 91/100 USA