Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

no image

Clima

L'annata 2015 è stata caratterizzata da una stagione invernale mite con precipitazioni regolari e da una primavera con temperature calde senza picchi termici. Ciò ha determinato un germogliamento omogeneo ed un perfetto sviluppo vegetativo delle piante. L'estate, calda ed asciutta, ha permesso alle viti di proseguire al meglio l'accrescimento dei grappoli e di avviare la maturazione delle uve in modo regolare. La raccolta delle uve Syrah ha avuto inizio la seconda settimana di Settembre.

Vinificazione

Dopo la diraspatura e la pigiatura il mosto è stato macerato a freddo per un paio di giorni, in modo da esaltare le caratteristiche fruttate tipiche del vitigno. La fermentazione alcolica è stata condotta a temperature non superiori ai 28 °C ed ha avuto una durata di circa 10 giorni. Il vino è stato dunque introdotto per il 70% in barriques francesi di secondo e terzo passaggio, dove ha svolto la fermentazione malolattica, e per la restante parte in acciaio. E' stato infine imbottigliato a Gennaio 2016.

Dati Storici

La Braccesca si estende complessivamente su una superficie totale di 508 ettari ed è composta da due corpi separati: il nucleo storico dell'azienda si trova nella zona di Montepulciano, con 103 ha piantati a vigneto; l'altro, con 237 ha di vigneto, si trova ai piedi delle colline circostanti Cortona.

Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Note Degustative

Di colore rosso violaceo intenso, presenta un profumo speziato di pepe, unito a sentori di frutta fresca a polpa bianca. Al palato è dolce ed elegante con tannini soffici ben integrati dalle note fruttate e speziate percepite al naso. Un vino dal finale aromatico e persistente, con eleganti note di liquirizia e pepe nero.

Premi all'Annata

James Suckling 92/100 USA **Wine Spectator** 90/100 USA