Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI



Bramasole 2004

Classificazione
Cortona DOC Syrah

Annata
2004

Clima
L'autunno del 2003 è stato contrassegnato da notevoli precipitazioni che hanno consentito un reintegro delle falde sotterranee messe a dura prova dall'estrema siccità estiva. L'inverno è stato segnato da temperature rigide, con precipitazioni, anche nevose, piuttosto consistenti e ripetute. Questo andamento climatico ha comportato un ritardo nel germogliamento che, anche per le varietà più precoci, è avvenuto con circa 10-15 gg di ritardo rispetto alla media. Il clima durante il periodo della fioritura-allegagione è stato notevolmente piovoso con temperature piuttosto fresche (come mai si è verificato negli ultimi 3-4 anni) e lo sviluppo vegetativo è stato buono ma ha mantenuto il ritardo iniziale fino alla fase di invaiatura e maturazione. Sono state necessarie delle selezioni pre-vendemmiali piuttosto intense in quanto questo andamento climatico aveva provocato un eccessivo carico produttivo delle piante. In conclusione la raccolta è iniziata con un paio di settimane di ritardo rispetto alla media stagionale quando le uve avevano raggiunto, sia dal punto di vista vegetativo che sanitario, un ottimo stato quali-quantitativo.

Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Vinificazione

Le uve provenienti dai vigneti della fattoria La Braccesca sono state raccolte al raggiungimento di un ottimo grado di maturazione. Dopo la di raspatura ed una pigiatura soffice è stata effettuata una macerazione di circa 15-18 giorni. Durante questa fase i vini hanno completato la fermentazione alcolica ad una temperatura non superiore ai 30°C. Finita la fermentazione alcolica il vino così ottenuto è stato introdotto in barriques nuove (Alliers e Tronçais) dove ha portato a termine la fermentazione malolattica. Durante il periodo di affinamento in barriques di 14 mesi circa, il vino è stato travasato più volte fino all'imbottigliamento che è avvenuto a inizio primavera. Ha fatto seguito un ulteriore affinamento in bottiglia di circa un anno prima dell'introduzione sul mercato.

Dati Storici

La Braccesca si estende su 508 ettari dove un tempo sorgeva l'antica fattoria dei conti Bracci, da cui deriva il nome della tenuta e il suo stemma: un braccio coperto da armatura che regge una spada. La superficie totale dei vigneti è di 340 ettari divisi in due corpi: il primo, di 366 ettari di cui 237 piantati a vigneto si trova al confine tra il comune di Montepulciano e quello di Cortona. L'altro appezzamento, 142 ettari di cui 103 a vigneto, si estende fino a Montepulciano fra tre delle sottozone più rinomate per la produzione di grandi vini rossi: Cervognano, Santa Pia e Gracciano. Ed è proprio dallo spicchio di vigneto più assolato, da una delle zone di Cortona più vocate alla coltivazione di Syrah di qualità, che nasce Bramasole. Un vino capace di evolvere nel tempo e raccontare, secondo una nuova varietà, un territorio dall'antica tradizione vitivinicola. La prima annata prodotta di Bramasole è stata la 2000.

Note Degustative

Colore molto carico al profumo intenso di frutta con sentori di vaniglia. Al gusto è ricco e complesso, un vino di struttura con un finale morbido e persistente.

Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Premi all'Annata

Wine Enthusiast
93/100
USA