Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI



Bramasole 2006

Classificazione
Cortona DOC Syrah

Annata
2006

Clima
Le temperature invernali sono state abbastanze rigide, soprattutto per quanto riguarda le minime mentre le temperature primaverili, piuttosto miti ed equilibrate, hanno consentito una buona ripresa vegetativa. Anche quest'anno, in linea con l'andamento degli ultimi tre anni, c'è stato un leggero ritardo di questa fase fenologica. L'allegagione e la fioritura sono avvenute regolarmente grazie a temperature calde e regolari. Il mese di luglio e agosto sono stati caldi ma senza picchi termici, la maturazione è perciò avvenuta gradualmente ed in modo regolare, anche se le piante sono arrivate alla raccolta in leggero ritardo. Il buon apporto idrico della stagione, in linea con il 2005, ha permesso alle viti di superare senza particolare stress la stagione estiva. L'uva è arrivata a maturazione sana e le piogge del mese di agosto non hanno arrecato danni.

Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Vinificazione

Intorno alla metà del mese di settembre le uve syrah dei vigneti della Braccesca hanno raggiunto il grado di maturazione ottimale. Ciò è stato reso possibile anche dalle puntuali operazioni svolte nel vigneto, come ad esempio il diradamento dei grappoli in eccesso allo scopo di ottenere una più uniforme maturazione dell'uva rimasta sulla pianta. Le uve così ottenute sono state quindi raccolte e pigiate. A ciò ha fatto seguito una fermentazione alcolica in tini di acciaio di circa 20 giorni, con temperature non superiori ai 30 °C, allo scopo di mantenere le note fruttate e floreali tipiche del vitigno. Il vino così ottenuto è stato introdotto in barriques francesi (Alliers e Tronçais) nuove, ed in piccola parte di rovere americano, dove ha svolto la fermentazione malolattica. Dopo un periodo di maturazione di 18 mesi, il vino è stato messo in bottiglia a giugno 2008, dove ha svolto un ulteriore periodo di affinamento fino alla data di immissione al cons.

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

Il vino presenta un bel colore rosso carico, con sfumature violacee, tipico della varietà. Al naso è intenso, con delicati sentori di vaniglia che ben si fondono insieme al frutto maturo. È un vino equilibrato ed elegante, con note di frutta rossa e prugna bianca. Il finale è persistente e morbido.

Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Premi all'Annata

Wine Advocate
92/100
USA

Wine Spectator
93/100
USA