Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI



Bramasole 2008

Classificazione
Cortona DOC Syrah

Annata
2008

Clima
L'annata 2008 nelle zone di Cortona e Montepulciano è stata caratterizzata da un ritardo vegetativo di circa 10 giorni rispetto alle ultime annate, con un andamento climatico equilibrato che ha permesso la perfetta maturazione delle uve. Le abbondanti piogge primaverili e le basse temperature, al di sotto della media stagionale, hanno comportato un ritardo del ciclo vegetativo della pianta di circa 10 giorni. Il mese di agosto è stato caldo ed asciutto, mentre i primi di settembre le temperature si sono nuovamente abbassate, contribuendo al ritardo iniziale, che si è protratto anche durante la maturazione fenolica delle uve più tardive come il Prugnolo Gentile e quindi fino alla vendemmia. In conclusione la maturazione delle uve dei vigneti a La Braccesca sono avvenute gradualmente ed in maniera equilibrata, grazie anche ad un aumento delle temperature tra la seconda metà di settembre ed i primi di ottobre, che ha favorito ulteriormente l'ottenimento di uve sane, perfette per la produzione di vini di alta qualità, soprattutto sotto l'aspetto aromatico e dell'eleganza.

Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Vinificazione

La maturazione ottimale delle uve è avvenuta nella seconda metà del mese di settembre. Con una produzione a pianta che oscilla tra 1 e 1,5 kg, quindi estremamente bassa, abbiamo cercato di favorire l'ottimale maturazione del grappolo da parte sia del sole che della pianta stessa. Dopo la raccolta, avvenuta interamente a mano, le uve sono state portate in cantina, diraspate, pigiate in maniera soffice e quindi immesse nei serbatoi per avviare il processo fermentativo. La fermentazione alcolica si è svolta con temperature non superiori ai 28 gradi, ed ha fatto seguito ad una macerazione pre-fermentativa di circa 3-4 giorni a 7 °C, in modo tale da mantenere le note fruttate e floreali che ben caratterizzano questo vitigno. Dopo circa 20 giorni, il vino così ottenuto è stato messo in barrique francesi nuove, dove ha svolto la fermentazione malolattica e dove ha iniziato un periodo di affinamento di circa 16 mesi. L'imbottigliamento è avvenuto prima dell'estate 2010.

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

Un bel rosso carico e note di cioccolato misto a tabacco sono il biglietto da visita di questo vino. Al palato entra dolce e la lunga persistenza ci fa apprezzare delicate note di liquirizia e frutta matura.

Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Premi all'Annata

James Suckling
92/100
USA

Wine Enthusiast
92/100
USA