Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI



Bramasole 2010

Classificazione
Cortona DOC Syrah

Annata
2010

Clima
L'inverno 2010 ha visto piogge e temperature rigide. Il germogliamento delle piante è avvenuto verso metà aprile. L'estate fresca e il settembre caldo e asciutto hanno consentito una lenta e graduale maturazione delle uve, permettendo una raccolta ritardata e più diluita nel tempo. La raccolta è iniziata a partire da metà settembre ed è durata fino gli ultimi di ottobre.

Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Vinificazione

Le raccolte dello Syrah sono state effettuate a mano verso la fine del mese di settembre. Dopo la diraspatura e la pigiatura, è iniziato il processo di macerazione delle uve, prima a basse temperature per estrarre gli aromi in soluzione acquosa, poi con temperature intorno ai 28 °C. La macerazione del mosto con le proprie bucce è durata circa tre settimane. Il vino ottenuto è stato messo in barriques francesi nuove, dove ha svolto la fermentazione malolattica. Il periodo di affinamento, della durata di circa 18 mesi, si è concluso con l'imbottigliamento avvenuto nella primavera del 2012.

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

L'annata 2010 è stata un'ottima annata. Al naso il Bramasole è fine ed elegante, con note di prugna bianca, more, pepe nero e con un leggero finale di tabacco. Al palato dopo un ingresso avvolgente e morbido, ritornano i frutti di bosco, uniti a liquirizia e tabacco. Finale lungo e sapido, con tannini dolci che ne aumentano la piacevolezza di beva.

Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Premi all'Annata

James Suckling
95/100
USA

Wine Advocate
92/100
USA