Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI




# Bramasole 2011

## Classificazione
Cortona DOC Syrah

## Annata
2011

## Clima
La stagione 2011 è stata caratterizzata da un inverno fresco e piovoso; la primavera ha registrato per contro un clima mite ed asciutto, senza particolari ritorni di freddo sia durante il germogliamento, iniziato nella prima decade di aprile e terminato nell'arco di una decina di giorni, sia nel periodo della fioritura. La stagione vegetativa, proseguita durante i mesi estivi con clima fresco ed asciutto, ha permesso un ottimo sviluppo della vegetazione. Il successivo innalzamento delle temperature, avvenuto i primi giorni di Agosto e protrattosi fino alla metà di Settembre, ha permesso al Syrah di arrivare ad un'ottima maturazione fenolica ed aromatica.

Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

## Vinificazione

Le uve destinate a Bramasole sono state raccolte intorno alla fine del mese di settembre. Dopo la diraspatura ed una soffice pigiatura, il mosto è stato trasferito in serbatoi di acciaio inox dove ha avuto luogo la fermentazione alcolica e la macerazione prima con basse temperature per consentire l' estrazione dellacomponente aromatica, poi con temperature maggiori, intorno ai 28 ° C, per permettere l'estrazione controllata di tannini e colore. La macerazione del mosto con le proprie bucce si è protratta per circa 20 giorni. Il vino così ottenuto è stato messo in barriques francesi nuove e di secondo passaggio, dove ha svolto la fermentazione malolattica. Il periodo di affinamento in legno, della durata di circa 18 mesi, si è concluso con l'imbottigliamento avvenuto nella primavera del 2013, quando è iniziato un ulteriore periodo di affinamento in bottiglia di circa 14 mesi.

## 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 è molto espresso al naso, con dolci aromi di frutta a polpa bianca che si uniscono a sentori speziati e di tabacco. Al palato entra potente e dolce, la frutta si fonde insieme al tabacco, alle spezie e al pepe nero, lasciando sul finale spazio a dolci sentori di liquirizia. Chiude lungo e morbido.

Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

# Premi all'Annata

**Antonio Galloni**
93/100
USA

**Falstaff**
94/100
Austria

**Espresso**
17/20
Italia

**Veronelli**
Tre Stelle
Italia