Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI




# Bramasole 2015

## Classificazione
Cortona DOC Syrah

## Annata
2015

## Clima
Le ottime condizioni metereologiche durante il mese di ottobre 2014 hanno garantito di effettuare le lavorazioni dei suoli in maniera ottimale. Il clima invernale, mite e tendenzialmente piovoso, ha preceduto le temperature generalmente sopra la media del mese di aprile e capaci di favorire un anticipo del ciclo vegetativo a partire dal germogliamento. Il clima caldo del periodo estivo, intervallato da alcune piogge benefiche durante il momento dell'invaiatura, soprattutto nella prima quindicina di agosto, ha favorito la lenta e regolare maturazione degli acini. Il Syrah per Bramasole è stato raccolto a metà settembre.

Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

## Vinificazione

All'arrivo in cantina le uve sono state diraspate e pigiate in modo soffice. Il mosto è stato trasferito in serbatoi di acciaio inox dove ha avuto luogo la fermentazione alcolica e la macerazione, decorsa prima con basse temperature per consentire l'estrazione della componente aromatica, poi con temperature superiori, intorno ai 28 °C, per permettere l'estrazione controllata di tannini e colore. La macerazione si è protratta per circa 20 giorni. Il vino così ottenuto è stato trasferito in barrique nuove e di secondo passaggio di rovere francese, dove ha avuto luogo la fermentazione malolattica. Il periodo di maturazione, della durata di circa 18 mesi, si è concluso con l'imbottigliamento avvenuto nella primavera del 2017.

## 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

Bramasole 2015 si presenta di un colore rosso rubino intenso. Al naso note di frutta nera matura e confettura di mirtillo si uniscono a sentori di frutta a polpa bianca, ben in armonia con delicati aromi di vaniglia. Al palato ritornano piacevolmente le sensazioni di frutta scura accompagnate da un'ottima potenza e da tannini morbidi, capaci di esaltare i sentori speziati di pepe e vaniglia. Chiude lungo e contraddistinto da aromi di liquirizia nel retrogusto.

Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

# Premi all'Annata

**James Suckling**
94/100
USA

**Wine Advocate**
93/100
USA