Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI



Bramasole 2017

Classificazione
Cortona DOC Syrah

Annata
2017

Clima
L'inverno e la prima parte della primavera 2017 sono stati caratterizzati da temperature al di sopra della media e da un clima tendenzialmente asciutto. Il 20 Aprile una gelata ha causato una riduzione della produzione non compromettendo in alcun modo la futura qualità delle uve. Le lievi piogge di maggio hanno preceduto un periodo estivo tendenzialmente caldo e asciutto, dove un'attenta e accurata gestione del verde ha garantito l'ottimale sviluppo dell'acino. La vendemmia delle uve destinate a Bramasole è avvenuta dal 10 al 14 settembre. L'annata 2017 ha certamente favorito l'espressione della varietà che trova in queste condizioni climatiche il suo habitat migliore.

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 sua macerazione a freddo per 3 giorni, per consentire l'estrazione della componente aromatica, prima di iniziare la fermentazione avvenuta a temperatura intorno ai 28 °C. La macerazione si è protratta per circa 15 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 2019.

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 2017 si presenta di un colore rosso rubino scuro e intenso. Al naso è sinuoso ed elegante, con note di frutta matura di ciliegia e mora che si uniscono a sensazioni speziate e a un dolce aroma di liquirizia. Al palato è potente, ricco ed equilibrato. I piacevoli tannini sono ben presenti e bilanciati dalla morbidezza. Chiude lungo e contraddistinto da aromi di vaniglia e more nel retrogusto.

Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Premi all'Annata

James Suckling
95/100
USA