Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI



Bramasole 2018

Classificazione
Cortona DOC Syrah

Annata
2018

Clima
L'inverno 2018 è stato caratterizzato da temperature tendenzialmente al di sotto della media e da frequenti precipitazioni. La primavera, di contro, è stata mite e contraddistinta da giornate calde e soleggiate che hanno favorito un anticipo del germogliamento e della successiva fase di fioritura, avvenuta a partire dalla fine di maggio. Alcuni eventi piovosi intorno alla metà di giugno hanno permesso alle piante di proseguire regolarmente il loro sviluppo vegetativo mentre l'innalzamento delle temperature ha favorito un anticipo dell'allegagione di circa una settimana rispetto alla media del periodo. L'estate tendenzialmente calda e asciutta, priva di picchi di calore, ha consentito di avviare al meglio il processo di maturazione delle uve; le ottime escursioni termiche tra giorno e notte hanno garantito una lenta e graduale maturazione tecnologica e fenolica dei grappoli, che al momento della raccolta si presentavano in perfetto stato sanitario. La vendemmia delle uve destinate a Bramasole è avvenuta a partire dal 21 di 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 a temperatura controllata di 28 °C. La macerazione si è protratta per circa 15 giorni, con interventi meccanici soffici volti all'estrazione della componente aromatica e di tannini dolci e non astringenti. 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 2020.

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 2018 si presenta di un colore rosso rubino intenso. Al naso è elegante: note di ciliegia matura, prugna e amarena si uniscono a delicate sensazioni speziate di pepe e a un dolce aroma di liquirizia. Al palato è potente, ricco ed equilibrato, con tannini presenti ma vellutati e sostenuti da una buona freschezza. Il finale è lungo e persistente, contraddistinto da piacevoli note di vaniglia e more nel retrogusto.