Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI



Bramasole 2019

Classificazione
Cortona DOC Syrah

Annata
2019

Clima
L'annata 2019 è stata caratterizzata da una stagione invernale asciutta e con temperature al di sotto della media storica. La primavera, altrettanto fresca, ha fatto registrare frequenti precipitazioni in particolare nel mese di aprile, favorendo il ritardo del germogliamento e dello sviluppo vegetativo. I mesi estivi, contraddistinti da temperature generalmente superiori alla media del periodo, hanno permesso di recuperare il ritardo vegetativo iniziale e di avviare in maniera ottimale la maturazione delle uve che, al momento della raccolta, si presentavano in perfetto stato sanitario e con acini di dimensione più contenuta rispetto al consueto. La vendemmia delle uve destinate a Bramasole è avvenuta a partire dal 18 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 ed è stata gestita con interventi meccanici soffici volti all'estrazione della componente aromatica e di tannini dolci e non astringenti. Il vino è stato trasferito in barrique di rovere francese dove ha avuto luogo prima la fermentazione malolattica, avvenuta in legni di secondo passaggio, e successivamente l'affinamento della durata di circa 12 mesi, svolto sia in legni nuovi che di secondo passaggio. L'imbottigliamento è avvenuto nella primavera del 2021.

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 2019 si presenta di un colore rosso rubino intenso. Al naso mostra gli aromi tipici della varietà come pepe, liquirizia e sensazioni floreali di viola; completano il complesso bouquet sentori di vaniglia, caffe, cocco accompagnati da un sottofondo di spezie. Al palato è ricco ed elegante, contraddistinto da tannini vellutati e morbidi. Lungo e persistente il finale, caratterizzato da un piacevole retrogusto, dove ritornano gli aromi di vaniglia e liquirizia percepiti al naso.