Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Bramasole 2020

Classificazione
Cortona DOC Syrah

Annata
2020

Clima
La stagione 2020 è stata caratterizzata da un inverno mite, con poche precipitazioni, e da una primavera tendenzialmente asciutta e con un clima regolare che ha consentito di avviare al meglio la stagione vegetativa. Il germogliamento è iniziato la prima settimana di aprile, in linea con la media storica del periodo, mentre la fioritura è avvenuta durante gli ultimi giorni di maggio, con giornate calde e soleggiate. L'estate, soprattutto i mesi di luglio e agosto, è stata generalmente caratterizzata da elevate temperature giornaliere e da ottime escursioni termiche durante la notte; queste condizioni climatiche hanno causato una riduzione della produzione dal punto di vista quantitativo ma non hanno in alcun modo inficiato l'aspetto qualitativo: le uve al momento della raccolta si presentavano in perfetto stato sanitario e con una buona maturità fenolica. La vendemmia per Bramasole è avvenuta il 18 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. 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 nell'estate del 2022.

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 2020 si presenta di un colore rosso rubino intenso. Al naso esprime sentori floreali di violetta e aromi tipici della varietà come liquirizia e spezie; completano il bouquet note di cuoio, cocco e vaniglia. Al palato è ricco e avvolgente, contraddistinto da tannini morbidi e vellutati. Lungo e persistente il finale, caratterizzato da sensazioni di vaniglia, caffe e aromi tostati.