Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

no image

Clima

Un autunno piovoso ed un inverno con temperature medie piuttosto basse e con precipitazioni nevose hanno determinato un ritardo della ripresa vegetativa di 12 – 15 gg rispetto allo scorso anno. Quasi a compensare questo ritardo, le vantaggiose condizioni metereologiche dei mesi primaverili hanno favorito lo sviluppo della vite registrando alla fine un anticipo di 10 gg.. In seguito i mesi di giugno, luglio e agosto si sono rivelati molto "freschi", caratterizzati da temperature medie intorno ai 24 °C e dalle abbondanti piogge del mese di agosto. Anche se queste ultime hanno reso difficoltoso il processo di maturazione ed in seguito le operazioni di vendemmia, si è giunti comunque alla raccolta di uve sane, completamente mature, all'altezza delle recenti vendemmie e con buone potenzialità.

Vinificazione

Al conseguimento del giusto grado di maturazione delle uve syrah dei vigneti de La Braccesca, ottenuto mediante puntuali e mirati interventi agronomici, tra i quali anche il diradamento dei grappoli in eccesso, è seguita la raccolta e quindi la diraspatura e pigiatura delle uve. A ciò ha fatto seguito una fermentazione alcolica in tini di acciaio di 20 giorni, con temperature non superiori ai 30 °C, allo scopo di mantenere le note fruttate tipiche del vitigno. Il vino così ottenuto è stato introdotto in barriques francesi (Alliers e Tronçais) nuove, ed in piccola parte di rovere americano, dove ha svolto la fermentazione malolattica. Dopo un periodo di maturazione di 12 mesi, il vino è stato messo in bottiglia a giugno 2007, dove ha svolto un ulteriore periodo di affinamento fino alla data di immissione al consumo.

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.

Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Note Degustative

Il vino presenta un colore rosso carico, con sfumature violacee, tipico della varietà. Al naso è intenso, con sentori di vaniglia e cacao che ben si sposano insieme al frutto maturo. È un vino equilibrato ed elegante, con note di frutta rossa e prugna bianca. Il finale è persistente e morbido.