Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

no image

Clima

Un inverno molto mite ha favorito un anticipo dell'attività vegetativa delle vigne di circa due settimane, che ha inciso su tutto il ciclo fisiologico delle piante, anticipando di circa 10 giorni il momento della vendemmia. L'estate, tendenzialmente siccitosa ma non particolarmente torrida, ha permesso una maturazione ottimale delle uve, ma ha provocato un calo quantitativo di circa il 15/20% rispetto alla media. I vini sono dotati di ottima concentrazione di colore e di particolare ricchezza aromatica e strutturale. Nel complesso è stata una delle migliori vendemmie dell'ultimo decennio.

Vinificazione

La maturazione ottimale delle uve è avvenuta verso la fine del mese di settembre. Le puntuali operazioni di diradamento dei grappoli in eccesso, sì da favorire un perfetta maturazione del grappolo senza "appesantire" troppo la pianta, hanno permesso anche di avere uve perfettamente sane. Dopo la raccolta, avvenuta interamente a mano, le uve sono state portate in cantina, diraspate, pigiate in maniera soffice e quindi immesse nei serbatoi per avviare il processo fermentativo. La fermentazione alcolica si è svolta con temperature non superiori ai 30 gradi, in modo tale da mantenere le note fruttate e floreali che ben caratterizzano questo vitigno. Dopo circa 20 giorni, il vino così ottenuto è stato messo in barrique francesi nuove, dove ha svolto la fermentazione malolattica e dove ha iniziato un periodo di affinamento di circa 16 mesi. L'imbottigliamento è avvenuto prima dell'estate 2009.

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 Bramasole 2007 si presenta alla vista di un bel rosso intenso, con note violacee, tipico della varietà. Liquirizia, tabacco e pepe nero sono gli aromi che si avvertono portando il bicchiere al naso, in perfetta armonia tra di loro. Al palato si presenta un vino di grande impatto, con note di cioccolata e frutta matura. Equilibrato ed elegante, i suoi soffici tannini rendono estremamente piacevole la sua lunga persistenza in bocca.

Premi all'Annata

Antonio Galloni 92/100 USA **Wine Advocate** 92/100 USA **Wine Spectator** 92/100 USA