Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

no image

Clima

L'inverno 2008/2009 è stato molto piovoso con temperature abbastanza miti. Il germogliamento è avvenuto dal 1 al 15 aprile. Un notevole abbassamento delle temperature tra fine aprile e metà maggio ha rallentato la fase vegetativa, ma il successivo rialzo delle stesse, nel periodo fine maggio/inizio giugno, ha riequilibrato il normale sviluppo della pianta, arrivando all'allegagione verso i primi di giugno come di norma. Tra la fine della primavera e l'inizio dell'estate le frequenti precipitazioni hanno favorito lo sviluppo della vegetazione. Il forte rialzo delle temperature, verificatosi da metà luglio fino ai primi di agosto, ha anticipato l'inizio di maturazione delle uve. Il settembre, asciutto e mite, ha permesso una maturazione ideale delle uve, sia dal punto di vista della maturità fenolica che della gradazione zuccherina. Si sono ottenuti prodotti molto equilibrati nel frutto e nell'aroma, saporiti e sufficientemente strutturati.

Vinificazione

Intorno la metà del mese di settembre è iniziata la raccolta delle uve destinate al Bramasole. Dopo la diraspatura e la pigiatura, si è proceduto con la macerazione delle uve, prima a basse temperature per estrarre gli aromi in soluzione acquosa, poi alzando le temperature intorno ai 28 °C. Dopo circa 18 giorni il vino ottenuto è stato messo in barriques nuove dove ha finito la fermentazione alcolica e ha svolto tutta la fermentazione malolattica. Il periodo di affinamento, della durata di circa 16 mesi, si è concluso con l'imbottigliamento avvenuto nella primavera del 2011.

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

Vino ricco e allo stesso tempo delicato, il Bramasole 2009 è caratterizzato da note di frutti neri e tabacco che in bocca si fondono con note di liquirizia e pepe nero, tipici della varietà. Il finale è morbido e avvolgente, con una lunga persistenza.

Premi all'Annata

Antonio Galloni 92/100 USA