Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

no image

Clima

Dopo un autunno mite e con scarse precipitazioni, l'inverno 2016 è iniziato con un clima tendenzialmente caldo e asciutto. Queste condizioni climatiche, protrattesi fino alla fine del mese di marzo, hanno favorito un anticipo del germogliamento di 10-15 giorni. L'abbassamento delle temperature registrato a partire dalla fine di aprile ha favorito un rallentamento della crescita dei germogli, riequilibrando in parte l'anticipo iniziale. La prima parte del periodo estivo è stata contraddistinta da precipitazioni frequenti e da un clima fresco. Il bel tempo e le ottime escursioni termiche tra il giorno e la notte a partire dal mese di agosto hanno garantito la lenta e regolare maturazione delle uve e favorito lo sviluppo del profilo aromatico e gustativo. La vendemmia del Syrah destinato a Bramasole è avvenuta dal 15 al 20 settembre.

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 iniziato la sua macerazione a freddo per 3 giorni, per consentire l'estrazione della componente aromatica, prima di iniziare la fermentazione avvenuta a temperatura intorno ai 28 °C. La macerazione si è protratta per circa 20 giorni. Il vino così ottenuto è stato trasferito in barrique nuove e di secondo passaggio di rovere francese, dove ha avuto luogo la fermentazione malolattica. Il periodo di maturazione, della durata di circa 18 mesi, si è concluso con l'imbottigliamento avvenuto nella primavera del 2018.

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

Bramasole 2016 si presenta di un colore rosso rubino scuro e intenso. Al naso note di frutta a bacca nera e di viola si uniscono a sensazioni speziate di pepe e vaniglia. Al palato è avvolgente, morbido, ritornano i sentori di frutta a bacca nera accompagnati da tannini vivaci e piacevoli. Chiude lungo e contraddistinto da aromi di vaniglia nel retrogusto.

Premi all'Annata

Wine Advocate 94+/100 **Vinous** 92/100