Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

no image

Clima

La stagione 2013 è stata caratterizzata da un inverno mite con frequenti precipitazioni che ha garantito l'accumulo di ottime riserve idriche. Il germogliamento della varietà Syrah è avvenuto durante gli ultimi giorni di aprile, favorito dall'innalzamento delle temperature. Lo sviluppo della vite è proseguito con regolarità, influenzato da un clima tendenzialmente fresco e caratterizzato da precipitazioni per tutto il periodo primaverile ed estivo. La vendemmia delle uve Syrah destinate a Bramasole è avvenuta leggermente in ritardo, tra la fine di settembre e la prima settimana di ottobre.

Vinificazione

Dopo la diraspatura ed una soffice pigiatura, le uve sono state trasferite in serbatoi di acciaio inox dove ha avuto luogo la fermentazione alcolica; la macerazione è decorsa prima con basse temperature per consentire l'estrazione della componente aromatica, poi con temperature maggiori, intorno ai 28 °C, per permettere l'estrazione controllata di tannini e colore. Il vino è rimasto sulle proprie bucce per circa 20 giorni per poi essere successivamente trasferito in barriques francesi nuove e di secondo passaggio, dove ha svolto la fermentazione malolattica. Il periodo di affinamento in legno, della durata di circa 18 mesi, si è concluso con l'imbottigliamento avvenuto nella primavera del 2015, seguito da un ulteriore periodo di affinamento in bottiglia di circa 14 mesi.

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 2013 si presenta di un colore rosso rubino intenso. Al naso colpiscono le note di frutta matura a bacca rossa scura ben in equilibrio con eleganti sentori di tabacco e spezie. Al palato è morbido e potente, con note di liquirizia e frutta matura in perfetta armonia. Dolce, lungo e persistente il finale.