



Vino Nobile di Montepulciano 2023

Classificazione

Vino Nobile Di Montepulciano DOCG

Annata

2023

Clima

L'inverno 2023 è stato caratterizzato da temperature tendenzialmente miti e piogge regolari, che hanno garantito l'ottenimento di ottime riserve idriche nei suoli. Il germogliamento è iniziato i primi di aprile, in un periodo primaverile caratterizzato da una stagione fresca e tendenzialmente piovosa. Giugno ha visto un aumento significativo delle temperature mentre durante il mese di agosto, sporadici eventi piovosi e ottime escursioni termiche tra il giorno e la notte hanno consentito un ottimo avvio di maturazione. La vendemmia per il Nobile di Montepulciano è iniziata il 12 settembre per i Merlot, con qualche giorno di ritardo rispetto alla media, e si è conclusa il 3 ottobre con il Sangiovese. Le uve al momento della raccolta si presentavano con un buon equilibrio.



Vinificazione

Le uve, raccolte separatamente per varietà, sono state diraspate e pigiate in modo soffice e trasferite in serbatoi di acciaio inox dove si è svolta la fermentazione alcolica a una temperatura controllata di 25-28 °C. La macerazione, protrattasi per 7-10 giorni, è stata gestita in modo controllato con interventi volti all'estrazione di aromi e tannini più dolci. Il vino ottenuto è stato trasferito in botti grandi, dove ha avuto luogo la fermentazione malolattica e dove, dalla primavera successiva alla vendemmia, ha iniziato il processo di maturazione della durata di circa 12 mesi. A seguito dell'imbottigliamento, avvenuto nella primavera del 2025, il vino ha affrontato un ulteriore affinamento in bottiglia prima di uscire sul mercato.

Dati storici

La Braccessa 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. La prima annata de La Braccessa Vino Nobile di Montepulciano DOCG è stata la 1990.

Note Degustative

La Braccessa Nobile di Montepulciano 2023 si presenta di un colore rosso rubino con riflessi brillanti. Al naso è colpisce per le intense note di arancia sanguinella, frutta rossa e bosso che si uniscono a delicati aromi speziati di pepe e vaniglia. Al palato l'ingresso è avvolgente sostenuto da una piacevole freschezza e tannini vellutati che accompagnano un finale lungo e sapido, contraddistinto da sensazioni di fragola e vaniglia.