



Vino Nobile di Montepulciano 2015

Classificazione

DOCG

Annata

2015

Clima

La stagione invernale, mite e caratterizzata da frequenti precipitazioni, ha preceduto una primavera con temperature sopra la media favorendo un anticipo del germogliamento di circa 10 giorni in entrambe le varietà. L'estate, tendenzialmente calda ed asciutta senza picchi di calore, ha permesso alle piante un lento e regolare accrescimento garantendo un ottimale avvio di maturazione delle uve. La vendemmia è iniziata nella prima settimana di settembre con il Merlot e si è conclusa con il Sangiovese intorno alla metà di Ottobre.



Vinificazione

Le uve Sangiovese hanno effettuato un processo di vinificazione volto a preservare gli aromi e la freschezza del frutto. Dopo circa 10 giorni di macerazione il vino ottenuto è stato trasferito in botti grandi, dove ha svolto la fermentazione malolattica ed iniziato il suo processo di affinamento della durata di circa 12 mesi. A seguito dell'imbottigliamento, avvenuto nella primavera del 2017, il vino ha effettuato un ulteriore affinamento di circa un anno.

Dati storici

La Braccesa 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 Braccesa Vino Nobile di Montepulciano DOCG è stata la 1990.

Note Degustative

Dal colore rosso rubino intenso, al naso spicca per il profumo fruttato con note di violetta e vaniglia. Al palato è dolce, equilibrato, con tannini supportati da una piacevole spina acidica che ne esalta gli aromi di mora e ciliegia. Persistente e minerale sul finale.



Premi all'Annata

Wine Advocate
90/100
USA

Wine Enthusiast
91/100
USA

Wine Spectator
92/100
USA