Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Vino Nobile di Montepulciano 2020

Classificazione

Vino Nobile Di Montepulciano DOCG

Annata

2020

Clima

L'inverno 2020, mite e caratterizzato da piogge, ha preceduto una primavera generalmente asciutta. Il germogliamento è iniziato la prima settimana di aprile su quasi tutte le varietà mentre la fioritura è avvenuta negli ultimi dieci giorni di maggio, in linea con la media storica. L'estate, contraddistinta da un clima asciutto e caldo con ottime escursioni termiche tra il giorno e la notte, ha permesso un corretto avvio di maturazione e garantito il perfetto stato sanitario delle uve. La vendemmia è iniziata il 17 settembre per concludersi il 5 ottobre.

Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

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 per preservare l'integrità del frutto. La macerazione, protrattasi per 7-10 giorni, è stata gestita in modo controllato con interventi volti a esaltare la struttura, estraendo solo i 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 2022, il vino ha affrontato un ulteriore affinamento in bottiglia prima di uscire sul mercato a primavera 2023.

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

Note Degustative

La Braccesca Nobile di Montepulciano si presenta di un colore rosso rubino con riflessi brillanti. Al naso fresche note di violetta e mammola si uniscono a sensazioni agrumate di arancia sanguinella, ciliegia e a dolci aromi vanigliati. Al palato è elegante, contraddistinto da una buona freschezza ed energia e caratterizzato da un tannino morbido e vellutato. Lungo e persistente il finale, con gradevoli note speziate e vanigliate sul retrogusto.