Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Vino Nobile di Montepulciano 2022

Classificazione
Vino Nobile Di Montepulciano DOCG

Annata
2022

Clima
L'inverno e la primavera sono stati miti e caratterizzati da assenza di piogge, consentendo il regolare svolgimento delle lavorazioni di semina e sovesci. Il germogliamento è avvenuto nell'ultima settimana di aprile, in leggero ritardo rispetto al consueto. L'estate, tendenzialmente asciutta e con temperature giornaliere superiori alla media, è stata contraddistinta da un evento di grandine nel mese di giugno che ha colpito alcuni vigneti della tenuta, provocando un abbassamento delle produzioni senza inficiare la futura qualità delle uve. I diradamenti mirati durante l'estate hanno garantito e favorito l'ottenimento della perfetta maturazione degli acini. La vendemmia è iniziata il 13 settembre per concludersi il 21 dello stesso mese.

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. 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 2024, il vino ha affrontato un ulteriore affinamento in bottiglia prima di uscire sul mercato.

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 è avvolgente: sensazioni di frutta fresca come fragole, ciliegie e more sono accompagnate da piacevoli aromi di arancia sanguinella; completano il bouquet delicate note vanigliate e speziate. Al palato è avvolgente, fresco, sapido e contraddistinto da sensazioni fruttate di mora e ciliegia. I tannini vellutati accompagnano la degustazione verso un piacevole e persistente retrogusto di vaniglia.