Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

no image

Clima

Dopo un inverno piovoso con temperature non troppo rigide, il regolare clima primaverile ha garantito una eccellente fioritura. Il clima fresco fino ai primi giorni di agosto ha favorito un ottimo sviluppo della vegetazione. Dopodiché si è verificato un innalzamento delle temperature che si è protratto fino al 17 settembre con assenza di sbalzi termici tra giorno e notte tipici della stagione rallentando lo sviluppo delle varietà precoci come il Merlot mentre, una volta ristabiliti i normali parametri di stagione, le altre varietà hanno potuto portare a termine il loro ciclo di maturazione. I vini ottenuti sono caratterizzati da una buona struttura e profumi equilibrati.

Vinificazione

L'innalzamento delle temperature del mese di agosto 2011 e il loro conseguente abbassamento nelle fasi finali della maturazione del Sangiovese, hanno permesso di avere vini di struttura con aromi abbastanza freschi e molto espressivi. La vinificazione quindi è stata volta a mantenere le piacevoli note fruttate dei mosti, senza necessità di spingere troppo sulle estrazioni essendo le uve molto "generose". Le macerazioni si sono protratte per 15 giorni circa, ed una volta finite il vino così ottenuto è stato introdotto in grandi botti di rovere dove ha svolto la fermentazione malolattica ed iniziato il suo lungo invecchiamento di almeno 12 mesi. A ciò ha fatto seguito l'imbottigliamento (nella primavera del 2013) ed un ulteriore periodo di affinamento in bottiglia di circa 12 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. La prima annata de La Braccesca Vino Nobile di Montepulciano DOCG è stata la 1990.

Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Note Degustative

Di colore rosso rubino brillante, al naso presenta note di ribes rosso e mora, accompagnate da leggeri sentori di viola e tabacco. Al palato risulta dolce e pieno, i frutti rossi ritornano e si fondono insieme a delicate note di vaniglia e tabacco. Il finale è morbido, con tannini e struttura acidica in equilibrio, che lo rendono sapido e persistente.

Premi all'Annata

Wine Advocate 90/100 USA