Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

no image

Clima

L'inverno è stato caratterizzato da temperature miti e abbondanti precipitazioni, che hanno permesso di reintegrare le riserve idriche del terreno dopo un periodo di siccità. Negli ultimi 10 giorni del mese di aprile, il forte innalzamento delle temperature ha permesso la conclusione del germogliamento in entrambe le varietà: quella precoce (Merlot) e quella tardiva (Sangiovese). La primavera e l'estate sono state fresche, favorendo il regolare sviluppo delle piante e ritardando solo leggermente il periodo di maturazione dei grappoli.

Vinificazione

Al momento dell'arrivo in cantina le uve sono state diraspate e, pigiate in modo soffice, quindi trasferite in contenitori di acciaio inox per lo svolgimento della fermentazione alcolica. Dopo circa 10 giorni di macerazione, gestita con interventi volti ad esaltare il frutto e le note floreali tipiche del vitigno, il vino è stato trasferito in botte di rovere dove ha iniziato il suo periodo affinamento di circa 12 mesi. All'imbottigliamento, avvenuto nella primavera 2015, ha fatto seguito un ulteriore periodo di affinamento di almeno 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 acceso, al naso presenta note fresche e floreali, di violetta, ribes rosso e mora, il tutto amalgamato con leggeri sentori di cannella. Al palato risulta dolce e minerale; le note di frutta percepite al naso si uniscono a leggere note speziate. Lungo e persistente nel finale.

Premi all'Annata

Wine Enthusiast 91/100 USA