



no image

Clima

L'annata 2014 è stata caratterizzata da un inverno con temperature e precipitazioni sopra la media. La stagione primaverile ha presentato un clima caldo e asciutto che ha accelerato il ciclo vegetativo della vite. Di contro la stagione estiva è stata caratterizzata da temperature fresche e frequenti precipitazioni comportando una diversificazione nella maturazione delle singole varietà. La raccolta del Prugnolo Gentile (Sangiovese) è avvenuta nelle prime settimane di Ottobre ed ha dato vita a vini eleganti ed aromatici dal tenore alcolico moderato. La raccolta del Merlot è avvenuta in linea agli anni passati, i vini ottenuti sono di piacevole assaggio, caratterizzati da una buona aromaticità e freschezza.

Vinificazione

Le uve Sangiovese hanno subito 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 messo in botti grandi, dove ha svolto la fermentazione malolattica ed iniziato il suo processo di invecchiamento per la durata di circa 12 mesi. A seguito dell'imbottigliamento, avvenuto nella primavera del 2016, il vino ha effettuato un ulteriore affinamento di circa un anno.

Dati storici

La Braccessa 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: Cervignano, Santa Pia e Gracciano. La prima annata de La Braccessa Vino Nobile di Montepulciano DOCG è stata la 1990.



Note Degustative

Dal colore rosso rubino intenso, presenta un profumo fruttato con note di vaniglia e violetta. Al palato è dolce con intense note di mora e ribes nero ben integrate da un delicato aroma speziato. Il finale è minerale e persistente.

Premi all'Annata

Antonio Galloni 92/100 USA Wine Spectator 90/100 USA