Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

no image

Clima

L'annata 2019 è stata caratterizzata da una stagione invernale asciutta e con temperature al di sotto della media storica. La primavera, altrettanto fresca, ha fatto registrare frequenti precipitazioni in particolare nel mese di aprile, favorendo il ritardo dello sviluppo vegetativo. L'estate, calda e asciutta, ha permesso di recuperare il ritardo vegetativo iniziale e di avviare in maniera ottimale la maturazione delle uve che, al momento della raccolta, si presentavano in perfetto stato sanitario e con acini di dimensione più contenuta rispetto al consueto. La vendemmia è iniziata il 17 settembre per concludersi il 5 ottobre.

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 temperatura controllata di 28 °C per preservare l'integrità del frutto. La macerazione, protrattasi per 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 2020, il vino ha affrontato un ulteriore affinamento di circa un anno.

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

Il vino si presenta di un colore rosso rubino. Al naso esprime gradevoli sentori di frutta rossa come fragola e ciliegia, alternati a delicate sensazioni speziate e dolci note di vaniglia. Al palato l'ingresso morbido è sostenuto da tannini vivaci e da una buona sapidità che accompagnano un finale persistente e caratterizzato da un'ottima freschezza.