Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

no image

Clima

La stagione 2018 è stata caratterizzata da un clima fresco e da frequenti precipitazioni fino all'inizio dell'estate, periodo contraddistinto da temperature al di sopra della media e un clima asciutto. Le ottime escursioni termiche tra il giorno e la notte hanno garantito una lenta e regolare maturazione delle uve. La raccolta del Merlot è avvenuta a partire dal 19 settembre mentre il Sangiovese è stato vendemmiato durante i primi giorni di ottobre. L'annata 2018 sarà ricordata nel territorio di Montepulciano per aver donato vini eleganti, fini, tendenzialmente meno potenti ma caratterizzati da un ottimo equilibrio.

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, sensazioni di lampone e prugna si uniscono a note dolci che ricordano la vaniglia. Al palato è ben equilibrato, morbido, contraddistinto da tannini setosi e maturi. Il finale è lungo e persistente.