



BRAMASOLE

Classificazione

Cortona DOC Syrah

Annata

2021

Uvaggio

Syrah

Clima

L'inverno è iniziato con un clima mite, contraddistinto da temperature superiori alla media e da abbondanti precipitazioni, che hanno consentito di accumulare ottime riserve idriche nel terreno. La primavera, e in particolare il mese di marzo, tendenzialmente asciutto, ha consentito l'ottimale lavorazione dei suoli e ha favorito un germogliamento anticipato di circa 10 giorni, iniziato a partire dal 6 aprile. Il brusco calo termico nella notte dell'8 aprile ha causato una forte riduzione della produzione senza inficiare in alcun modo la futura qualità delle uve. La fioritura è avvenuta in ritardo, durante gli ultimi giorni di giugno, in concomitanza di giornate calde e soleggiate. L'estate, asciutta e con temperature sopra la media, ha favorito la completa ed equilibrata maturazione degli acini. La vendemmia del Syrah per Bramasole è avvenuta il 25 settembre.

Vinificazione e affinamento

All'arrivo in cantina le uve sono state diraspate e pigiate in modo soffice. Il mosto è stato trasferito in serbatoi di acciaio inox dove ha avuto luogo la fermentazione alcolica a temperatura controllata di 28 °C. La macerazione si è protratta per circa 15 giorni ed è stata gestita con interventi meccanici soffici volti all'estrazione della componente aromatica e di tannini dolci e non astringenti. Il vino è stato trasferito in barrique di rovere francese dove ha avuto luogo prima la fermentazione malolattica, avvenuta in legni di secondo passaggio, e successivamente l'affinamento della durata di circa 12 mesi, svolto sia in legni nuovi che di secondo passaggio. L'imbottigliamento è avvenuto nella primavera 2023.

Grado alcolico

14,5% Vol.

Dati storici

La Braccasca è situata 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. I vigneti si trovano a cavallo tra il comune di Montepulciano e quello di Cortona, nell'area sud-orientale della Toscana. La Braccasca esprime le due anime di territori così vicini e allo stesso tempo così diversi, dove la tradizione del Nobile di Montepulciano incontra l'innovazione del Syrah di Cortona. Ed è proprio dallo spicchio di vigneto più assolato, da una delle zone di Cortona più vocate alla coltivazione di Syrah di qualità, che nasce Bramasole. Un vino capace di evolvere nel tempo e raccontare, secondo una nuova varietà, un territorio dall'antica tradizione vitivinicola. La prima annata prodotta di Bramasole è stata la 2000.

Note degustative

Bramasole si presenta con un colore rosso scuro con riflessi violacei. Al naso è fresco e complesso: sentori di ciliegia, more e prugne si uniscono a note di pepe e liquirizia, accompagnate da sensazioni di vaniglia e violetta.

Al palato è elegante, avvolgente, e contraddistinto da tannini morbidi e compatti. Lungo e speziato il retrogusto, caratterizzato da sentori di vaniglia.