

# LA BRACCESCA

## VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO



### Classificazione

Vino Nobile di Montepulciano DOCG

### Annata

2022

### Uvaggio

Sangiovese, Merlot

### Clima

L'inverno e la primavera sono stati miti e caratterizzati da assenza di piogge, consentendo il regolare svolgimento delle lavorazioni di semina e sovesci. Il germogliamento è avvenuto nell'ultima settimana di aprile, in leggero ritardo rispetto al consueto. L'estate, tendenzialmente asciutta e con temperature giornaliere superiori alla media, è stata contraddistinta da un evento di grandine nel mese di giugno che ha colpito alcuni vigneti della tenuta, provocando un abbassamento delle produzioni senza inficiare la futura qualità delle uve. I diradamenti mirati durante l'estate hanno garantito e favorito l'ottenimento della perfetta maturazione degli acini. La vendemmia è iniziata il 13 settembre per concludersi il 21 dello stesso mese.

### Vinificazione e affinamento

Le uve, raccolte separatamente per varietà, sono state dirasate e pigiate in modo soffice e trasferite in serbatoi di acciaio inox dove si è svolta la fermentazione alcolica a una temperatura controllata di 25-28 °C. La macerazione, protrattasi per 7-10 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 2024, il vino ha affrontato un ulteriore affinamento in bottiglia prima di uscire sul mercato.

### Grado alcolico

14% Vol.

### Dati storici

La Braccasca 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 232 piantati a vigneto si trova al confine tra il comune di Montepulciano e quello di Cortona. L'altro appezzamento, 142 ettari di cui 102 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 Braccasca Vino Nobile di Montepulciano DOCG è stata la 1990.

### Note degustative

La Braccasca Nobile di Montepulciano si presenta di un colore rosso rubino con riflessi brillanti. Al naso è avvolgente: sensazioni di frutta fresca come fragole, ciliegie e more sono accompagnate da piacevoli aromi di arancia sanguinella; completano il bouquet delicate note vanigliate e speziate.

Al palato è avvolgente, fresco, sapido e contraddistinto da sensazioni fruttate di mora e ciliegia. I tannini vellutati accompagnano la degustazione verso un piacevole e persistente retrogusto di vaniglia.