



BRAMASOLE

Classificazione

Cortona DOC Syrah

Annata

2017

Uvaggio

Syrah

Clima

L'inverno e la prima parte della primavera 2017 sono stati caratterizzati da temperature al di sopra della media e da un clima tendenzialmente asciutto. Il 20 Aprile una gelata ha causato una riduzione della produzione non compromettendo in alcun modo la futura qualità delle uve. Le lievi piogge di maggio hanno preceduto un periodo estivo tendenzialmente caldo e asciutto, dove un'attenta e accurata gestione del verde ha garantito l'ottimale sviluppo dell'acino. La vendemmia delle uve destinate a Bramasole è avvenuta dal 10 al 14 settembre. L'annata 2017 ha certamente favorito l'espressione della varietà che trova in queste condizioni climatiche il suo habitat migliore.

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 sua macerazione a freddo per 3 giorni, per consentire l'estrazione della componente aromatica, prima di iniziare la fermentazione avvenuta a temperatura intorno ai 28 °C. La macerazione si è protratta per circa 15 giorni. Il vino così ottenuto è stato trasferito in barrique nuove e di secondo passaggio di rovere francese, dove ha avuto luogo la fermentazione malolattica. Il periodo di maturazione, della durata di circa 18 mesi, si è concluso con l'imbottigliamento avvenuto nella primavera del 2019.



Grado alcolico

14% 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.



LA
BRACCESCA

Note degustative

Bramasole 2017 si presenta di un colore rosso rubino scuro e intenso. Al naso è sinuoso ed elegante, con note di frutta matura di ciliegia e mora che si uniscono a sensazioni speziate e a un dolce aroma di liquirizia. Al palato è potente, ricco ed equilibrato. I piacevoli tannini sono ben presenti e bilanciati dalla morbidezza. Chiude lungo e contraddistinto da aromi di vaniglia e more nel retrogusto.