



BRAMASOLE

Classificazione

Cortona DOC Syrah

Annata

2022

Uvaggio

Syrah

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, a causa delle basse temperature registrate in quel periodo. Il mese di maggio è stato contraddistinto da giornate calde e soleggiate con temperature generalmente superiori alla media garantendo il rapido sviluppo della vite e una fioritura anticipata. L'estate è stata caratterizzata da un clima tendenzialmente caldo e asciutto, intervallato da un evento di grandine alla fine del giugno, che causato una leggera riduzione della produzione senza però inficiare la qualità delle uve; le ottime escursioni termiche fra giorno e notte in agosto hanno consentito di avviare al meglio il processo di maturazione.

La vendemmia del Syrah per Bramasole è avvenuta il 10 settembre, con uve sane, integre ed equilibrate, e caratterizzate da un ottimo profilo aromatico.

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 2024.

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.

Note degustative

Bramasole 2022 si presenta con un colore rosso intenso con riflessi violacei accesi. Al naso note di prugna si uniscono a sensazioni di violetta e ad aromi di liquirizia, vaniglia e cacao. Al palato è ricco, morbido, caratterizzato da tannini fini e un'ottima freschezza. Lungo il finale, contraddistinto da note di vaniglia e viola.