

LA BRACCESCA



VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO

Classificazione

Vino Nobile di Montepulciano DOCG

Annata

2017

Uvaggio

Sangiovese, Merlot

Clima

L'annata 2017, caratterizzata da una bassa produzione e un'eccellente maturazione delle uve, ha donato al vino un ottimo potenziale, esaltandone i tipici aromi varietali.

L'inverno è stato contraddistinto da temperature al di sotto della media stagionale e precipitazioni scarse. Durante il mese di aprile, a germogliamento ormai avvenuto, si è registrata una gelata capace di causare una riduzione della produzione ma senza inficiare la qualità delle uve. Le lievi piogge di maggio hanno preceduto un periodo estivo tendenzialmente secco e asciutto, favorito dalla presenza di venti caldi.

La raccolta è iniziata con il Merlot il 6 settembre e si è conclusa il 27 dello stesso mese con il Sangiovese.

Vinificazione e affinamento

Le uve Sangiovese hanno effettuato un processo di vinificazione volto a preservare gli aromi e la freschezza del frutto. Dopo circa 10 giorni di macerazione il vino ottenuto è stato trasferito in botti grandi, dove ha avuto luogo la fermentazione malolattica e dove ha iniziato il suo processo di maturazione della durata di circa 12 mesi. A seguito dell'imbottigliamento, avvenuto nella primavera del 2019, il vino ha affrontato un ulteriore affinamento di circa un anno.

Grado alcolico

14,5% 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 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: Cervignano, Santa Pia e Gracciano. La prima annata de La Braccasca Vino Nobile di Montepulciano DOCG è stata la 1990.

Note degustative

Il vino si presenta di un colore rosso rubino. Al naso le note di frutta fresca rossa si uniscono a piacevoli sentori di vaniglia. Al palato è ben equilibrato, morbido, contraddistinto da tannini setosi e da una buona freschezza. Lungo il finale.