

no image

Klima

Nach einem regnerischen Winter mit nicht zu strenger Kälte sicherte das reguläre Frühjahrswetter eine exzellente Blüte. Kühle Temperaturen bis in die ersten Augusttage begünstigten die optimale vegetative Entwicklung. Anschließend stiegen die Temperaturen an und blieben bis zum 17. September hoch, ohne die jahreszeittypischen Tag-Nacht-Temperaturunterschiede, so dass sich die Entwicklung früh reifender Varietäten wie Merlot verzögerte, während die anderen Varietäten nach Wiederherstellung der für die Jahreszeit normalen Temperaturen ihren Reifezyklus abschließen konnten. Die Weine zeigen gute Struktur und ein ausgewogenes Duftbouquet.

Weinbereitung

Der Anstieg der Temperaturen im August und ihr Rückgang in der Schlussphase der Reife des Sangiovese bot die Möglichkeit, Weine mit Struktur und recht frischen und sehr ausdrucksvollen Aromen zu erzeugen. Die Vinifizierung zielte daher darauf, die angenehmen Fruchtnoten der Moste zu erhalten, ohne dass es notwendig war, bei den Extrakten zu forcieren, da das Rebgut sehr "großzügig" war. Nach der auf etwa 15 Tage ausgedehnten Mazeration wurde der so gewonnene Wein in große Eichenfässer gefüllt, in denen er die malolaktische Gärung durchlief und die lange Ausbauzeit von mindestens 12 Monaten begann. Im Frühjahr 2013 wurde er in Flaschen abgefüllt und verfeinerte dort für weitere etwa 12 Monate.

Geschichte

Die Fattoria La Braccessa umfasst eine Fläche von 508 Hektar, wo einmal der alte Gutshof der Grafen von Bracci lag, auf den der Name der Tenuta und ihr Wappen zurückgehen: ein von einer Rüstung bedeckter Arm (italienisch *braccio*), der ein Schwert trägt. Die Gesamtreibfläche von 340 ha ist in zwei Zonen unterteilt: ein Teil mit 366 ha Gesamtfläche, davon 237 ha Weinberge, liegt an der Grenze zwischen dem Gemeindegebiet von Montepulciano und dem von Cortona; der andere mit insgesamt 142 Hektar, davon 103 ha Weinberge, erstreckt sich bis nach Montepulciano über drei der renommiertesten Subzonen für die Produktion großer Rotweine, Cervignano, Santa Pia und Gracciano. Der erste erzeugte Jahrgang des La Braccessa Vino Nobile di Montepulciano DOCG war 1990.



Verkostungsnotizen

In der Farbe strahlend rubinrot. An der Nase Noten von roter Johannisbeere und Brombeere, begleitet von leichten Veilchen- und Tabaknuancen. Am Gaumen rund und voll, die roten Früchte präsentieren sich erneut und verschmelzen mit Vanille und Tabak. Weiches Finale mit Ausgewogenheit der Tannine und der Säurestruktur, die den Wein schmackhaft und lang macht.

Awards

Wine Advocate 90/100 USA