



## Vino Nobile di Montepulciano 2014

### Classificazione

DOCG

### Annata

2014

### Clima

L'annata 2014 è stata caratterizzata da un inverno con temperature e precipitazioni sopra la media. La stagione primaverile ha presentato un clima caldo e asciutto che ha accelerato il ciclo vegetativo della vite. Di contro la stagione estiva è stata caratterizzata da temperature fresche e frequenti precipitazioni comportando una diversificazione nella maturazione delle singole varietà. La raccolta del Prugnolo Gentile (Sangiovese) è avvenuta nelle prime settimane di Ottobre ed ha dato vita a vini eleganti ed aromatici dal tenore alcolico moderato. La raccolta del Merlot è avvenuta in linea agli anni passati, i vini ottenuti sono di piacevole assaggio, caratterizzati da una buona aromaticità e freschezza.



## Vinificazione

Le uve Sangiovese hanno subito 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 messo in botti grandi, dove ha svolto la fermentazione malolattica ed iniziato il suo processo di invecchiamento per la durata di circa 12 mesi. A seguito dell'imbottigliamento, avvenuto nella primavera del 2016, il vino ha effettuato un ulteriore affinamento di circa un anno.

## Dati storici

La Braccesa 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 Braccesa Vino Nobile di Montepulciano DOCG è stata la 1990.

## Note Degustative

Dal colore rosso rubino intenso, presenta un profumo fruttato con note di vaniglia e violetta. Al palato è dolce con intense note di mora e ribes nero ben integrate da un delicato aroma speziato. Il finale è minerale e persistente.



## Premi all'Annata

**Antonio Galloni**

92/100

USA

**Wine Spectator**

90/100

USA