Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

no image

Clima

Annata caratterizzata da scarsità di pioggia nella primavera e inizio estate che ha portato alla formazione di acini di dimensioni ridotte, caratterizzati da un elevato rapporto buccia/polpa. Subito dopo le piogge di metà agosto, le piante hanno iniziato ad assorbire un po' acqua e gli acini idratandosi hanno avuto un buon incremento in dimensione subendo una leggera diluizione degli zuccheri accumulatisi fino a quel momento. Nelle settimane successive, grazie al clima mite e soleggiato nel corso della maturazione, gli zuccheri si sono accumulati, ma senza raggiungere i livelli molto elevati che generalmente si riscontrano nelle annate calde. Questi due fenomeni hanno consentito l'ottenimento di vini ricchi di polifenoli e molto equilibrati, senza un eccessivo contenuto di alcool.

Vinificazione

Grazie alle piogge di agosto si sono ottenute uve non eccessivamente zuccherine e molto equilibrate sotto il profilo acidico e aromatico. Le macerazioni si sono protratte per 15 giorni circa e il vino è stato introdotto in grandi botti di rovere dove ha svolto la fermentazione malolattica ed ha iniziato l'invecchiamento di almeno 12 mesi. E' stato imbottigliato nella primavera del 2014 ed ha affinato per circa 12 mesi.

Dati storici

La Braccesca 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: Cervognano, Santa Pia e Gracciano. La prima annata de La Braccesca Vino Nobile di Montepulciano DOCG è stata la 1990.

Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Note Degustative

Dal colore rosso rubino acceso, il Nobile di Montepulciano “La Braccesca” 2012 si presenta al naso con note di frutti del sottobosco, mora, ribes nero e delicati aromi di spezie. Al palato risulta dolce e pieno con note di mora e frutti rossi che si uniscono a quelle di spezie e tabacco. La spina acidica e la trama tannica lo rendono un vino saporito e minerale.

Premi all′Annata

James Suckling 92/100 USA **Wine Advocate** 90/100 USA **Wine Enthusiast** 90/100 USA **Wine Spectator** 91/100 USA