



no image

## Clima

La stagione 2018 è stata caratterizzata da un clima fresco e da frequenti precipitazioni fino all'inizio dell'estate, periodo contraddistinto da temperature al di sopra della media e un clima asciutto. Le ottime escursioni termiche tra il giorno e la notte hanno garantito una lenta e regolare maturazione delle uve. La raccolta del Merlot è avvenuta a partire dal 19 settembre mentre il Sangiovese è stato vendemmiato durante i primi giorni di ottobre. L'annata 2018 sarà ricordata nel territorio di Montepulciano per aver donato vini eleganti, fini, tendenzialmente meno potenti ma caratterizzati da un ottimo equilibrio.

## Vinificazione

Le uve, raccolte separatamente per varietà, sono state diraspate e pigiate in modo soffice e trasferite in serbatoi di acciaio inox dove si è svolta la fermentazione alcolica a temperatura controllata di 28°C per preservare l'integrità del frutto. La macerazione, protrattasi per 10 giorni, è stata gestita in modo controllato con interventi volti a esaltare la struttura, estraendo solo i tannini più dolci. Il vino ottenuto è stato trasferito in botti grandi, dove ha avuto luogo la fermentazione malolattica e dove, dalla primavera successiva alla vendemmia, ha iniziato il processo di maturazione della durata di circa 12 mesi. A seguito dell'imbottigliamento, avvenuto nella primavera del 2020, il vino ha affrontato un ulteriore affinamento di circa un anno.

## 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: Cervognano, 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 esprime gradevoli sentori di frutta, sensazioni di lampone e prugna si uniscono a note dolci che ricordano la vaniglia. Al palato è ben equilibrato, morbido, contraddistinto da tannini setosi e maturi. Il finale è lungo e persistente.