



no image

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

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.

Dati storici

La Braccessa 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 Braccessa 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.

Premi all'Annata

James Suckling 90/100 USA **Wine Spectator** 90/100 USA