



no image

## Clima

Dopo un autunno mite e con scarse precipitazioni, l'inverno 2016 è iniziato con un clima tendenzialmente caldo e secco. Queste condizioni climatiche, protrattesi fino alla fine del mese di marzo, hanno favorito un anticipo del germogliamento di 10-15 giorni. L'abbassamento delle temperature registrato a partire dalla fine di aprile ha favorito un rallentamento della crescita dei germogli, riequilibrando in parte l'anticipo iniziale. La prima parte del periodo estivo è stata contraddistinta da precipitazioni frequenti e da un clima fresco. La metà del mese di luglio è stata segnata da una grandinata che ha causato alcuni danni ai vigneti esposti a sud-ovest. Il periodo ancora precoce a livello di sviluppo delle uve ha limitato al minimo i danni. Su questi vigneti sono state effettuate operazioni per la rimozione delle uve danneggiate e al contempo stimolare la nuova vegetazione con interventi mirati. Il bel tempo e le ottime escursioni termiche tra il giorno e la notte a partire dal mese di agosto hanno garantito la lenta e regolare maturazione delle uve e favorito lo sviluppo del profilo aromatico e fenolico. La vendemmia del Sangiovese è iniziata intorno alla fine del mese di settembre.

## 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 2018, 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 intenso. Al naso spicca per le note fruttate ben in armonia con piacevoli sentori di vaniglia e violetta. Al palato è equilibrato e gradevole, caratterizzato da una buona persistenza degli aromi di fragola e ciliegia. Completano il lungo finale note delicate di vaniglia e tannini morbidi.

## Premi all'Annata

**Galloni 90/100 IT Wine Enthusiast 90/100 USA Wine Advocate 91/100 USA James Suckling 91/100 USA**