



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