

LA BRACCESCA

VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO



Classificazione

Vino Nobile di Montepulciano DOCG

Annata

2021

Uvaggio

Sangiovese, Merlot

Clima

L'inverno è iniziato con un clima mite, contraddistinto da temperature superiori alla media e da abbondanti precipitazioni, che hanno consentito di accumulare ottime riserve idriche nel terreno. La primavera, e in particolare il mese di marzo, tendenzialmente asciutto, ha consentito l'ottimale lavorazione dei suoli e ha favorito un germogliamento anticipato di circa 10 giorni, iniziato a partire dal 6 aprile. Il brusco calo termico nella notte dell'8 aprile ha causato una forte riduzione della produzione senza inficiare in alcun modo la futura qualità delle uve. La fioritura è avvenuta in ritardo, durante gli ultimi giorni di giugno, in concomitanza di giornate calde e soleggiate. L'estate, asciutta e con temperature sopra la media, ha favorito la completa ed equilibrata maturazione degli acini. La vendemmia è iniziata il 15 settembre per concludersi il 30 dello stesso mese.

Vinificazione e affinamento

Le uve, raccolte separatamente per varietà, sono state dirasate e pigiate in modo soffice e trasferite in serbatoi di acciaio inox dove si è svolta la fermentazione alcolica a una temperatura controllata di 25-28 °C. La macerazione, protrattasi per 7-10 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 2023, il vino ha affrontato un ulteriore affinamento in bottiglia prima di uscire sul mercato a primavera 2024.

Grado alcolico

14,5% Vol.

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

La Braccasca Nobile di Montepulciano si presenta di un colore rosso rubino con riflessi brillanti.

Al naso mostra note di ciliegia, amarena e sfumature di arancia sanguinella accompagnate da piacevoli sensazioni di vaniglia.

Al palato è energico, con tannini morbidi e vellutati. Lungo e persistente il finale, contraddistinto da sentori di arancia sanguinella e vaniglia.