ACQUISTATO IL .....

"Bramasole" Cortona DOC 2022 2022

Rosso ricco, corposo ed elegante



Il Syrah in Toscana non è un ospite. E' ormai una certezza. Una scommessa vinta, specie dalle parti di Cortona. Siamo in un angolo di Toscana affacciato sulla Val di Chiana, un territorio storicamente più legato al Sangiovese ma che negli ultimi decenni ha rivelato una straordinaria vocazione per il Syrah. Cortona, con le sue colline baciate dal sole e i suoi terreni ricchi di argilla e scheletro, offre condizioni quasi uniche: un clima continentale, che garantisce importanti escursioni termiche tra il giorno e la notte. Questa dinamica è cruciale, perché permette alle uve di maturare lentamente, sviluppando sia la potenza che i profumi più delicati. La Braccesca della famiglia Antinori ha creduto in questo potenziale fin dagli anni 90, contribuendo in modo decisivo a definire l'identità della Cortona DOC Syrah. Il Bramasole è un'espressione pura e intensa di questa unione tra Toscana e Syrah. Uve raccolte dalle parcelle più vocate, quelle che, come dice il nome stesso, "bramano il sole". Il metodo di produzione è orientato a estrarre al meglio sia l'aromaticità che la morbidezza dei tannini. Dopo la diraspatura e la pigiatura soffice, il mosto fermenta in acciaio, con una macerazione sulle bucce di circa quindici giorni. Il vino compie poi la fermentazione malolattica e un lungo affinamento in barrique di rovere francese per circa 12-18 mesi. Colore rosso rubino intenso, al naso è una giostra di sensazioni. Si parte con una carica di frutti neri maturi, come mora e prugna, per poi aprirsi a note più complesse e inconfondibili di pepe nero, liquirizia e un tocco balsamico. In bocca è ricco e avvolgente. Un vino di grande struttura, perfettamente bilanciato da una trama tannica vellutata e una freschezza che lo rende dinamico. Il finale, lungo e speziato, è un chiaro invito a un altro sorso: un rosso ricco, corposo ed elegante.

La Vigna

Terreno
Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Toscana
Uve	100% Syrah
Gradazione	14.5% vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	entro 8 anni
Abbinamento	Menù di carne
Vinificazione	All'arrivo in cantina le uve sono state diraspate e pigiate in modo soffice. Il mosto è stato trasferito in serbatoi di acciaio inox dove ha avuto luogo la fermentazione alcolica a temperatura controllata di 28 °C. La macerazione si è protratta per circa 15 giorni ed è stata gestita con interventi meccanici soffici volti all'estrazione della componente aromatica e di tannini dolci e non astringenti. Il vino è stato trasferito in barrique di rovere francese dove ha avuto luogo prima la fermentazione malolattica, avvenuta in legni di secondo passaggio, e successivamente l'affinamento della durata di circa 12 mesi, svolto sia in legni nuovi che di secondo passaggio. L'imbottigliamento è avvenuto nella primavera 2023.
Sensazioni	Bramasole si presenta con un colore rosso scuro con riflessi violacei. Al naso è fresco e complesso: sentori di ciliegia, more e prugne si uniscono a note di pepe e liquirizia, accompagnate da sensazioni di vaniglia e violetta. Al palato è elegante, avvolgente, e contraddistinto da tannini morbidi e compatti. Lungo e speziato il retrogusto, caratterizzato da sentori di vaniglia.

Quando si parla di vino in Italia, la famiglia Antinori è un nome che non ha bisogno di presentazioni: ventisei generazioni dedicate alla viticoltura, con una missione chiara: onorare la tradizione guardando sempre al futuro. E se c'è una tenuta che incarna perfettamente questa filosofia, è proprio La Braccesca. Non siamo nel Chianti Classico, ma ci muoviamo in una zona della Toscana altrettanto vocata e affascinante: quella tra Montepulciano e Cortona. La Braccesca si estende in due corpi separati, uniti però da un unico obiettivo: produrre vini che siano espressione autentica e nitida del luogo. Da un lato, c'è la parte che ricade nella storica zona del Vino Nobile di Montepulciano. Qui il protagonista indiscusso è il Sangiovese, noto localmente come "Prugnolo Gentile". Un vitigno aristocratico, con una lunga storia, che dà vita a rossi di grande eleganza, struttura e potenziale di invecchiamento. Dall'altro lato, c'è l'area di Cortona. Se Montepulciano è la tradizione, Cortona è la scommessa vinta. Qui, La Braccesca ha puntato tutto su un vitigno internazionale, il Syrah che in questi terreni argillosi e con un clima tendenzialmente secco, ha trovato un habitat d'elezione. La vera magia de La Braccesca è proprio questa convivenza armonica tra il classicismo del Sangiovese e la modernità del Syrah.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese