



NOBILE DI MONTEPULCIANO

Il Vino Nobile di Montepulciano *La Braccasca* dei Marchesi Antinori nasce nell'omonima tenuta, situata sui colli senesi.

È prodotto in prevalenza con uve Prugnolo Gentile e con uve Merlot, raccolte tra la fine di settembre e l'inizio di ottobre. Dopo la diraspatura e la pigiatura, il vino resta in contatto con le bucce per circa 15 giorni e, con la fine della fermentazione alcolica, viene introdotto in botti grandi di rovere per la fermentazione malolattica e un periodo di affinamento di 12 mesi. Una volta imbottigliato, si affina ulteriormente per circa 12 mesi.

Il *La Braccasca* è un vino dal colore rosso rubino. Al naso esprime sentori di frutta rossa e spezie, con note dolci di tabacco che si fondono al palato con sfumature di ciliegia e ribes nero. Grande mineralità e un'impostazione tannica ben equilibrata accompagnano la degustazione, lasciando spazio a un finale lungo e saporito.

Ideale in abbinamento a primi piatti saporiti a base di ragù di carne, questo vino è perfetto per accompagnare carni rosse e arrostiti.

