



Bramito 2019

Classificazione

Umbria IGT

Jahrgang

2019

Klima

Der Winter war tendenziell mild und sonnig, während das Frühjahr von Temperaturen leicht unter dem Durchschnitt und häufigen Niederschlägen geprägt war. Diese Wetterbedingungen hielten bis Ende Mai an und wirkten sich auf das Austreiben aller Varietäten aus, allgemein etwa 10 Tage später erfolgte. Ab Juni war das Wetter generell trocken; begünstigt von den ausgezeichneten Wasserreserven in den Böden bewahrten die Reben auch im heißen Monat August eine gute vegetative Ausgewogenheit, so dass ein vollständiger Farbansatz und eine langsame allmähliche Reife gewährleistet waren. Dank der hervorragenden Tag-Nacht-Temperaturunterschiede waren die Trauben gesund und reich an Aromavorstufen. Die Lese begann in der dritten Augustdekade mit gesunden und reifen Trauben, die sich durch optimale Frische und ein exzellentes Aromaprofil auszeichneten.



Weinbereitung

Bei Eingang in der Kellerei wurden die Trauben entrappt und die Beeren schonend zerdrückt. Der Most mit den Schalen wurde auf 10° C abgekühlt und für eine kurze Mazeration von 2 bis 4 Stunden in Behälter aus Inox-Edelstahl gefüllt, um das aromatische und geschmackliche Profil der Beeren zu extrahieren und zu betonen. Die verschiedenen Partien wurden zum Teil in Holzgebinde und zum Teil in kleine Fässer aus Inox-Edelstahl travasiert, in denen die alkoholische Gärung bei einer kontrollierten Temperatur von 16 – 18° C erfolgte. Nur die Partie in Holzgebinden durchlief dann die malolaktische Gärung. Anschließend wurden die Weine assembliert und in Flaschen abgefüllt.

Geschichte

Bramito entsteht auf den Weinbergen des alten Kastells von Castello della Sala, wenige Kilometer von Orvieto entfernt. Die Rebsorte Chardonnay findet in diesem besonderen Terroir mit einem Boden, der aus fossilen Sedimenten mit Toneinsprengeln entstanden ist, zu ausgeprägter Mineralität und Eleganz. Der erste erzeugte Jahrgang des Bramito war 1994.

Verkostungsnotizen

Bramito della Sala 2019 präsentiert sich in strohgelber Farbe mit zarten grünlichen Reflexen. An der Nase ist er delikat mit Noten von reifer Tropenfrucht und leichten Zitrusanklängen. Am Gaumen zeigt er Struktur und Eleganz begleitet von schöner Frische und einem angenehm schmackhaften Finale von Vanille und butterigen und nussigen Noten.