



Bramito 2020

Classificazione

Umbria IGT

Annata

2020

Klima

Der Jahrgang 2020 war tendenziell trocken. Im Winter, der nahezu niederschlagsfrei war, überwogen nicht allzu strenge Temperaturen. Das Frühjahr, das etwas später einsetzte als in den Vorjahren, war geprägt von milden Tagen und Temperaturen über dem jahreszeitlichen Durchschnitt, ausgenommen einige etwa kühlere Phasen Anfang April. Das anschließende, ab Juni bis fast Mitte August heiße und trockene Wetter führte zu einer früheren Reife der Trauben. Die Lese begann in der zweiten Augustdekade mit gesunden und reifen Trauben, die sich durch sehr gute Frische und ein exzellentes aromatisches Profil auszeichneten.



Weinbereitung

Bei Eingang in der Kellerei wurden die Trauben entrappt und die Beeren schonend zerdrückt. Der Most mit den Schalen wurde für eine kurze Mazeration von 2 bis 4 Stunden auf 10 °C abgekühlt, um das aromatische und geschmackliche Profil der Beeren zu extrahieren und zu betonen. Nach der Klärung, die in Inox-Edelstahlfässern erfolgte, wurden die verschiedenen Partien zum Teil in Holzgebinde und zum Teil in 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 2020 präsentiert sich in strohgelber Farbe. An der Nase dominieren Noten von weißen Blüten, gefolgt von leichten Zitrusanklängen. Am Gaumen ist der Wein knusprig, von gutem Körper und geprägt von ausgezeichneter Trinkbarkeit. Angenehme Mineralität macht das Finale schön schmackhaft.