



Bramito 2021

Classificazione

Umbria IGT

Annata

2021

Klima

Der Jahrgang 2021 begann mit einem tendenziell kalten Winter und einem im Allgemeinen regulären Frühjahr. Zu Beginn des Monats April, als die Reben bereits angefangen hatten auszutreiben, führte ein plötzlicher Temperatureinbruch zu einer vegetativen Verspätung von etwa zwei Wochen und zu einer erheblichen Reduzierung der Produktion, ohne jedoch in irgendeiner Weise die spätere Qualität der Trauben zu beeinträchtigen. Der Mai, mit wenig Regen, aber dennoch kühl, und der Sommer mit sonnigen Tagen und geprägt von guten Tag-Nacht-Temperaturunterschieden ermöglichten den Reben, die entstandene Verspätung wiederaufzuholen, und sicherten eine korrekte Reife der Trauben. Dank des guten Wetters ab August konnte eine sorgfältige Selektion der besten Trauben vorgenommen werden, indem der Lesezeitpunkt unter dem Gesichtspunkt maximaler Entfaltung des varietalen Bouquets ausgewählt wurde. Die Lese begann in der dritten Augustwoche und brachte außergewöhnliche Qualität bei verringerter Produktion.



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 anschließend die malolaktische Gärung. Danach 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 präsentiert sich in strahlend gelber Farbe mit grünlichen Reflexen. An der Nase dominieren Noten von Ananas und knackigem Golden Delicious-Apfel, begleitet von sanften Vanillenuancen. Am Gaumen schmackhaft und mineralisch, von guter Struktur und getragen von herrlicher Frische.