Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Bramìto 2022

Classificazione
Umbria IGT

Jahrgang
2022

Klima
Der Jahrgang 2022 begann mit einem Winter und einem Frühjahr, die tendenziell warm und trocken waren. Ab Juni, der ebenfalls von fehlenden Niederschlägen geprägt war, waren hohe Temperaturen zu verzeichnen; diese Wetterbedingungen führten jedoch dank der pedoklimatischen Bedingungen in den Weinbergen von Castello della Sala nicht zu besonderem Stress für die Pflanzen. Regenfälle in den ersten Augusttagen brachten die Situation im Weinberg wieder ins Gleichgewicht und sorgten für das Erreichen optimaler Reife. Das trockene Klima in diesem Jahrgang sicherte perfekte Integrität und Gesundheit der Trauben, so dass die Eingriffe im Weinberg auf ein Minimum reduziert werden konnten und die Beeren gesund, ausgewogen und von gutem aromatischem Profil waren. Die Lese von Chardonnay für den Bramìto della Sala begann in der zweiten Augustdekade und dauerte bis in die erste Septemberwoche.

Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

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 Toneinsprengseln entstanden ist, zu ausgeprägter Mineralität und Eleganz. Der erste erzeugte Jahrgang des Bramito war 1994.

Verkostungsnotizen

Bramìto della Sala präsentiert sich in intensiver und strahlender strohgelber Farbe. An der Nase dominieren Noten von weißen Blüten und leichte Anklänge an Kamille begleitet von Golden Delicious-Apfel und zarten Vanillearomen. Am Gaumen frisch und angenehm mit vollem Ausdruck des varietalen Charakters.