



Bramito 2023

Classificazione

Umbria IGT

Annata

2023

Klima

Der Jahrgang 2023 begann mit einem milden und wenig regnerischen Winter und einem Frühjahr, das von überdurchschnittlichen Niederschlägen geprägt war, die die Wasserreserven in den Böden wieder ausglich und das Austreiben und das anschließende Wachstum der Pflanzen verlangsamten. Die Blüte setzte Ende Mai ein, der Fruchtansatz eine Woche später, insofern mit einer leichten Verspätung von etwa 7 Tagen gegenüber dem langjährigen Durchschnitt. Ab der zweiten Julihälfte und über den ganzen Monat August war das Wetter tendenziell heiß und geprägt von ausgezeichneten Tag-Nacht-Temperaturunterschieden, die für eine langsame reguläre Reife sorgten. Die Lese von Chardonnay für Bramito della Sala begann in der dritten Augustdekade, etwa eine Woche später als im Vorjahr, und dauerte bis in die erste Septemberwoche. Zum Lesezeitpunkt waren die Trauben gesund, reif und von sehr gutem Säuregehalt mit exzellentem aromatischem Profil.

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 betonen. Nach der Klärung, die in Inox-Edelstahlfässern erfolgte, wurden die verschiedenen Partien zum Teil in Holzgebinden 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 intensiver und strahlender strohgelber Farbe. An der Nase beeindruckend frische und duftende Noten von Golden Delicious-Apfel und Weißdorn in Verbindung mit Konditorcreme von Zitrone, Vanille und Gebäck. Am Gaumen entfaltet sich der ganze varietale Charakter mit seiner Cremigkeit und Schmackhaftigkeit und leichten Nuancen von Schale von Zitronatzitrone.