Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Bramìto 2024

Classificazione
Umbria IGT

Jahrgang
2024

Klima
Der Jahrgang 2024 war geprägt von ausgewogenem Klima mit einem milden Winter und Niederschlägen in der Norm. Diese Bedingungen ermöglichten die Bildung guter Wasserreserven im Boden, weder im Überfluss noch zu knapp. Das Frühjahr brachte Temperaturen leicht unter dem jahreszeitlichen Durchschnitt und gut verteilte Regenfälle, die ein reguläres Austreiben begünstigten. In den Monaten Mai und Juni sicherten moderate Niederschläge eine angemessene Wasserversorgung, unterstützten die Entwicklung der Pflanzen und verhinderten spätere Stresskonditionen. Die Blüte von Chardonnay erfolgte regulär gegen Ende Mai, gefolgt von einheitlichem Fruchtansatz. Ab der zweiten Julihälfte bis in den August blieb das Wetter warm mit sonnigen Tagen und hervorragenden Tag-Nacht-Temperaturunterschieden. Diese Bedingungen ermöglichten eine allmähliche Reife der Trauben, begünstigten die Entwicklung komplexer Aromen und sicherten die Bewahrung einer guten Ausgewogenheit von Zuckergehalt und Säure. Die Lese von Chardonnay für den Bramìto della Sala begann in der dritten Augustdekade, etwa eine Woche später als im Vorjahr, 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 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 Toneinsprengseln entstanden ist, zu ausgeprägter Mineralität und Eleganz. Der erste erzeugte Jahrgang des Bramito war 1994.

Verkostungsnotizen

Bramìto della Sala präsentiert sich in leuchtend strohgelber Farbe mit goldenen Reflexen. An der Nase besticht er mit seinem frischen und eleganten Duftbouquet: Nuancen von Williams Christ-Birne und Ginsterblüten und leichte Zitrusnoten von Limette verbinden sich mit einem Hauch von gerösteter Haselnuss, frischer Butter und Brioche. Am Gaumen harmonisch mit einer Struktur, in der Frische und Schmackhaftigkeit gut ausbalanciert sind. Das Finale ist lang und anhaltend mit einem delikaten Anklang an frische Mandel und mineralische Noten, die an das umbrische Terroir erinnern.