Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Bramìto 2025

Classificazione
Umbria IGT

Jahrgang
2025

Klima
Der klimatische Verlauf des Jahrgangs 2025 war insgesamt günstig: ein milder Winter ohne Extremereignisse ermöglichte eine gute vegetative Ruhephase, während das Frühjahr sich regulär präsentierte, mit Temperaturen im Durchschnitt und ausreichendem Regen für ein gutes Wiedereinsetzen des Wachstums und für ein einheitliches Austreiben. Der Sommer war warm, aber ohne lange Extreme, auch dank der Ventilierung und der Höhe der Hügelzone, die Stress durch Wassermangel verringern und eine ausgewogene Reife der Trauben begünstigen. Die – nicht üppigen – Regenfälle konzentrierten sich in der ersten Augusthälfte und sicherten hervorragende Vitalität der Reben und eine langsame reguläre Reife. Die Lese von Chardonnay für den Bramìto della Sala begann etwa Mitte August 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 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 strahlend strohgelber Farbe mit leichten goldenen Facetten. An der Nase zeigt er ein feines und frisches Profil, in dem sich Noten von gelbem Apfel, Ginsterblüten und Zitrusnuancen entfalten, subtil imprägniert von Nüssen und Gebäck. Am Gaumen ausgewogen, geschmeidig und präzise, getragen von lebhafter Frische und einer Schmackhaftigkeit mit gut integrierter Salzmandel, authentischer Ausdruck des umbrischen Charakters des Weins.