Marchesi ANTINORI
26 GENERAZIONI

no image

Klima

Die Faktoren, die diesen Jahrgang prägten, waren der heiße Sommer mit leicht überdurchschnittlichen Temperaturen und der recht lange Zeitraum mit wenig Regen. Dank des niederschlagsreichen Winters konnten die Reben jedoch glücklicherweise in einem milden Frühjahr mit guten Wasserreserven ″erwachen″. Das Austreiben setzte etwas früher als im Vorjahr ein, so wie auch die Blüte bereits nach Mitte Mai begann und von einem hervorragenden Fruchtansatz gefolgt war. Die Vegetationsphase wurde von milden Temperaturen am Tag und frischen Nächten begünstigt, bis im Juli die Temperaturen anstiegen. Durch Tropfbewässerung war es möglich, Wassermangelstress aufgrund des Wetterverlaufs zu vermeiden. Die Chardonnay-Lese für den Bramito begann Mitte August.

Weinbereitung

Der Most mit den Schalen vom Entrappen der Trauben und Zerdrücken wurde auf 10° C abgekühlt und für eine kurze Mazeration von etwa 2 bis 4 Stunden in Behälter abgefüllt, um alle Stoffe zu extrahieren, die das Aroma- und Geschmacksprofil des zukünftigen Weines bilden. Danach wurden die Moste zum Teil in Holzfässer und zum Teil in Stahlbottiche umgefüllt, in denen bei 16 – 18° C die Gärung erfolgte. Die in Holz vinifizierte Partie durchlief anschließend auch die malolaktische Gärung, bevor sie erneut mit der in Stahl vergorenen Zwillings-Partie assembliert wurde.

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.

Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Verkostungsnotizen

Strahlendes Gelb mit grünlichen Reflexen. Komplexes und frisches Duftbouquet mit delikaten Aromen, die an tropische Früchte, Ananas und Zitrusfrüchte mit einem leichten Ton von Haselnussbutter und Vanille erinnern. Ein Wein von guter Struktur, elegant und mineralisch, der sich mit frischer und gut ausgewogener Säure, harmonisch verschmolzen mit den zarten Holznoten, präsentiert.

Awards

Wine Spectator 90/100 USA