Marchesi ANTINORI
26 GENERAZIONI

no image

Klima

Das Klima des Jahrgangs 2016 war geprägt von einem milden Winter mit normalen Niederschlägen, gefolgt von einem Frühjahr mit kühlen Temperaturen, die einen regulären Verlauf des Austreibens und der Blüte ermöglichten. Im Juni gingen die Temperaturen etwas zurück, was sich in einer leichten Verzögerung der physiologischen Entwicklung der Pflanzen niederschlug. Diese wurde jedoch ab Juli dank eines heißen Sommers mit guten thermischen Tag-Nacht-Schwankungen wieder ausgeglichen. So konnte ein Wein mit interessanter aromatischer Ausstattung erzeugt werden. Die Lese des Chardonnay für den Bramito begann in den ersten Septembertagen.

Weinbereitung

Der Most mit den Schalen vom Entrappen und Zerdrücken der Beeren 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 alkoholische Gärung erfolgte. Nur die in Holz vinifizierte Partie durchlief anschließend auch die malolaktische Gärung. Danach wurden die Weine kurz vor der Abfüllung in Flaschen assembliert.

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

Strohgelbe Farbe mit zarten grünen Reflexen. Komplexes Duftbouquet mit Noten von exotischer Frucht und leichten Zitrusanklängen. Am Gaumen zeigt der Wein Struktur und Eleganz, gute Säure und ein angenehm schmackhaftes Finale.