Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

no image

Klima

Der Jahrgang 2017 war tendenziell trocken mit einem Winter ohne Regen und mit unterdurchschnittlichen Temperaturen. Der im April zu verzeichnende späte Frost verursachte insbesondere auf den Weinbergen in der Talsohle eine Verringerung der Produktion. Warmes trockenes Klima im Sommerhalbjahr begünstigte eine frühere Reife der Beeren und sicherte einen hervorragenden Gesundheitszustand der Trauben. Zur Abhilfe für den Wassermangel auf bestimmten Weinbergen wurde eine Tropfenbewässerung vorgenommen. Beständige gewohnheitsmäßige Aufmerksamkeit in allen Entwicklungsphasen der Rebe und der Traube und rechtzeitige Lese ermöglichten das Einbringen gesunder Beeren von hervorragender Frische, aus denen ein Wein mit guter Ausgewogenheit von Säure und Alkoholgehalt erzeugt werden konnte. Die Lese von Chardonnay für den Bramito begann in der zweiten Augustwoche.

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 gegeben, um aus den Schalen 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 Inox-Edelstahlfässer umgefüllt, in denen bei kontrollierter Temperatur von 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

Der Bramito 2017 präsentiert sich in strohgelber Farbe. An der Nase überwiegen die delikaten Noten von weißen Blüten, gefolgt von leichten Zitrusanklängen. Am Gaumen knusprig und von gutem Körper, geschmeidig, geprägt von angenehmer Mineralität, die das Finale erfreulich schmackhaft macht.

Awards

Luca Maroni 90/100 IT