Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI



Bramìto 2024

Classificazione
Umbria IGT

Annata
2024

Clima
La 2024 è stata un'annata caratterizzata da un clima equilibrato, con un inverno mite e precipitazioni nella norma, condizioni che hanno consentito un buon accumulo delle riserve idriche nel terreno senza eccessi né carenze. La primavera si è distinta per temperature leggermente inferiori alla media stagionale e piogge ben distribuite che hanno favorito un germogliamento regolare. Nei mesi di maggio e giugno, le precipitazioni moderate hanno garantito un adeguato apporto idrico, sostenendo lo sviluppo delle piante, evitando future condizioni di stress. La fioritura dello Chardonnay si è svolta regolarmente verso la fine di maggio, seguita da un'allegagione uniforme. Dalla seconda metà di luglio fino ad agosto, il clima si è mantenuto caldo, con giornate soleggiate e ottime escursioni termiche tra il giorno e la notte. Queste condizioni hanno permesso una maturazione graduale delle uve, favorendo lo sviluppo di aromi complessi e mantenendo un buon equilibrio tra zuccheri e acidità. La vendemmia dello Chardonnay per il Bramìto della Sala è iniziata la terza decade di agosto, con circa una settimana di ritardo rispetto la precedente stagione, e si è protratta fino alla prima settimana di settembre.

Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Vinificazione

All'arrivo in cantina i grappoli sono stati diraspati e pigiati in modo soffice. Il mosto con le proprie bucce è stato raffreddato a 10 °C per una breve macerazione di circa 2- 4 ore così da esaltare il profilo aromatico e gustativo delle uve. A seguito dell'illimpidimento, avvenuto in tini di acciaio inox, i diversi lotti sono stati trasferiti in parte in legno e in parte in acciaio dove ha avuto luogo la fermentazione alcolica a una temperatura controllata di 16-18 °C; soltanto la quota in legno ha poi affrontato la fermentazione malolattica. Il vino è stato successivamente assemblato e imbottigliato.

Dati storici

Bramìto nasce dai vigneti dell'antico Castello del Castello della Sala, a pochi kilometri da Orvieto. Una varietà, lo Chardonnay, che trova in questo particolare terroir, un suolo derivante da sedimenti fossili con infiltrazioni d'argilla, un'espressione dalla spiccata mineralità ed eleganza. La prima annata di Bramìto è stata la 1994.

Note Degustative

Bramìto della Sala si presenta con un colore giallo paglierino luminoso con riflessi dorati. Al naso si distingue per un bouquet fresco ed elegante: sentori di pera Williams, fiori di ginestra e leggere note agrumate di lime si uniscono a lievi sfumature di nocciola tostata, burro fresco e pan brioche. Al palato è armonico, con una struttura ben bilanciata tra freschezza e sapidità. Il finale è lungo e persistente, con un delicato accenno di mandorla fresca e note minerali che richiamano il terroir umbro.