Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Bramìto 2018

Classificazione
Umbria IGT

Annata
2018

Clima
La 2018 è stata un'annata tendenzialmente fresca, contraddistinta da precipitazioni capaci di favorire il corretto sviluppo del ciclo vegetativo della vite. Il mese di gennaio è stato mite e poco piovoso, mentre la fine di febbraio e l'inizio di marzo sono stati caratterizzati da aria fredda e nevicate, seguite da precipitazioni superiori alla media che hanno contribuito a riequilibrare le riserve idriche del terreno. Le piogge di primavera e di inizio estate hanno leggermente rallentato la fase di sviluppo dell'acino. Il clima caldo e contraddistinto da ottime escursioni termiche a partire dalla seconda metà di luglio fino a tutto il mese di agosto, ha favorito la lenta e regolare maturazione. La raccolta è iniziata la terza decade di agosto con uve sane, mature, contraddistinte da un'ottima freschezza e da un eccellente profilo aromatico.

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 e trasferito in serbatoi di acciaio inox per una breve macerazione di circa 2- 4 ore allo scopo di estrarre ed esaltare il profilo aromatico e gustativo delle uve. I diversi lotti sono stati trasferiti in parte in legno ed in parte in tini di acciaio inox dove si è svolta la fermentazione alcolica ad una temperatura controllata di 16-18 °C; soltanto la quota in legno ha poi affrontato la fermentazione malolattica. Il vino è stato poi successivamente assemblato ed 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

Bramito 2018 si presenta di un colore giallo brillante con riflessi verdolini. Al naso è complesso e fresco, con aromi delicati di frutti tropicali, ananas, agrumi, che si uniscono a leggere sensazioni di burro di nocciole e vaniglia. Al palato è di buona struttura, elegante e minerale; tornano le delicate note di frutta accompagnate da un'ottima freschezza ed equilibrio.