Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Bramìto 2022

Classificazione
Umbria IGT

Annata
2022

Clima
L'annata 2022 è stata caratterizzata da periodi invernali e primaverili tendenzialmente caldi e asciutti. A partire dal mese di giugno, anch'esso contraddistinto da assenza di precipitazioni, si sono registrati picchi di temperatura; queste condizioni climatiche non hanno causato particolare stress alle viti grazie alle condizioni pedoclimatiche presenti nei vigneti del Castello della Sala. Le piogge dei primi giorni di agosto hanno riequilibrato la situazione in vigna, garantendo il raggiungimento di un'ottimale maturità. Il clima asciutto di quest'annata ha garantito la perfetta integrità e sanità delle uve, permettendo di limitare al minimo gli interventi in vigna e donando frutti sani, equilibrati e caratterizzati da un buon profilo aromatico. La raccolta dello Chardonnay per il Bramìto della Sala è iniziata la seconda decade di agosto 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 di un colore giallo paglierino intenso e brillante. Al naso dominano le note di fiori bianchi e lievi sensazioni di camomilla accompagnate da sentori di mela golden e da leggeri aromi vanigliati. Al palato è fresco, piacevole e capace di esprimere pienamente il carattere varietale.