Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

# Bramìto 2023

## Classificazione
Umbria IGT

## Annata
2023

## Clima
L'annata 2023 è stata caratterizzata da un inverno mite e poco piovoso e da una primavera contraddistinta da precipitazioni superiori alla norma che hanno contribuito a riequilibrare le riserve idriche del terreno rallentando il germogliamento e il successivo accrescimento delle piante. La fioritura è avvenuta verso la fine di maggio mentre l'allegagione una settimana dopo con un leggero ritardo di circa 7 giorni rispetto alla media. Dalla seconda metà di luglio a tutto il mese di agosto il clima tendenzialmente caldo e contraddistinto da ottime escursioni termiche tra il giorno e la notte ha favorito una maturazione lenta e regolare. 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. Le uve al momento della raccolta erano sane, mature, dotate di ottima acidità e con 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 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 colpiscono le note fresche e fragranti di mela golden, biancospino unite a sensazioni di crema pasticcera al limone, vaniglia e biscotto. Al palato esprime pienamente il carattere varietale con la sua cremosità, sapidità e con leggeri richiami alla scorza di cedro.