Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

no image

Clima

Il clima dell'annata 2016 è stato caratterizzato da un inverno mite con precipitazioni regolari, seguito da una stagione primaverile con temperature fresche, che hanno consentito al germogliamento e alla fioritura di svolgersi regolarmente. Nel mese di giugno si è presentato un lieve calo delle temperature che si è tradotto in un leggero rallentamento del ciclo fisiologico della pianta; riequilibratosi dal mese di luglio grazie ad un'estate calda con buone escursioni termiche tra il giorno e la notte. Ciò ha permesso di ottenere un vino da interessanti corredi aromatici. La vendemmia dello chardonnay per il Bramito è iniziata nei primi giorni di settembre.

Vinificazione

Il mosto con le bucce provenienti dalla pigiatura e diraspatura dei grappoli è stato raffreddato a 10 °C e immesso in serbatoi per una breve macerazione di circa 2- 4 ore allo scopo di estrarre dalle bucce tutte le sostanze responsabili del profilo aromatico e gustativo. I mosti ottenuti sono stati trasferiti parte in legno e 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 svolto la fermentazione malolattica. I vini sono stati successivamente assemblati in vista dell'imbottigliamento.

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.

Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Note Degustative

Dal colore giallo paglierino con tenui riflessi verdi, presenta un profumo delicato con note di frutta esotica matura e con sensazioni leggermente agrumate. Al palato presenta struttura ed eleganza, una buona acidità ed un finale piacevolmente sapido.