Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

no image

Clima

La 2020 sarà ricordata come un'annata tendenzialmente asciutta. L'inverno, quasi del tutto privo di piogge, ha visto predominare temperature non troppo rigide. Il clima primaverile, giunto leggermente in ritardo rispetto agli anni precedenti, è stato contraddistinto da giornate miti e da temperature al di sopra delle medie stagionali, fatta eccezione per alcuni periodi più freschi a inizio aprile. In seguito, a partire dal mese di giugno fin quasi a ferragosto, il clima caldo e asciutto ha determinato una maturazione anticipata delle uve. La raccolta è iniziata la seconda decade di agosto con uve sane, mature, contraddistinte da un'ottima freschezza e da un eccellente profilo aromatico.

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 estrarre ed 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 poi 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.

Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Note Degustative

Bramìto della Sala 2020 si presenta di un colore giallo paglierino. Al naso prevalgono le note di fiori bianchi seguite da sentori leggermente agrumati. Al palato è croccante, di buon corpo e contraddistinto da una grande bevibilità. La gradevole mineralità rende il finale piacevolmente sapido.