Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

no image

Clima

Gli elementi che hanno caratterizzato quest'annata sono stati la stagione estiva calda, con temperature leggermente sopra la media e scarsità di piogge per un periodo piuttosto prolungato. Fortunatamente, grazie ad un inverno ricco di precipitazioni, le viti hanno avuto modo di "risvegliarsi" in una primavera mite, con una buona riserva idrica. Il germogliamento è risultato anticipato rispetto alla scorsa annata, così come la fioritura iniziata dopo la metà di maggio, a cui è seguita un'ottima allegagione. Il ciclo vegetativo è stato favorito da temperature miti di giorno e fresche di notte fino a luglio quando invece poi sono aumentate. L'irrigazione a goccia a permesso di gestire il possibile stress idrico causato dall'andamento stagionale. La raccolta dello Chardonnay per il Bramito è iniziata a metà agosto.

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 allo scopo di estrarre dalle bucce tutte le sostanze responsabili del profilo aromatico e gustativo del futuro vino. Dopo una breve macerazione (2 – 4 ore) i mosti ottenuti sono stati trasferiti parte in legno e parte in tini di acciaio dove hanno fermentato a 16-18 °C. La quota in legno ha fatto poi la fermentazione malolattica prima di essere di nuovo riunita con quella gemella fermentata in acciaio.

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

Colore giallo brillante con riflessi verdognoli. Bouquet complesso e fresco, dagli aromi delicati che ricordano i frutti tropicali, l'ananas, gli agrumi, leggero burro di nocciole e vaniglia. È un vino di buona struttura, eleganza e mineralità che si esprime con un'acidità fresca e ben equilibrata, ben fusa alle delicate note di frutta.

Premi all'Annata

Wine Spectator 90/100 USA