no image

Clima

L'annata 2021 è stata caratterizzata da un inverno tendenzialmente freddo e da una primavera generalmente regolare. All'inizio del mese di aprile, a germogliamento già iniziato, un repentino abbassamento delle temperature ha causato un'importante riduzione della produzione, senza inficiare in alcun modo la futura qualità delle uve, favorendo un ritardo vegetativo di circa due settimane. Un maggio poco piovoso ma allo stesso tempo fresco e un'estate con giornate soleggiate, caratterizzate da una buona escursione termica tra il giorno e la notte, hanno consentito alle viti di recuperare il ritardo accumulato e di garantire la corretta maturazione dei grappoli. Il bel tempo a partire da agosto ha consentito di selezionare con attenzione le migliori uve, scegliendo il momento della raccolta in modo da ricercare la massima espressione dei profumi varietali. La vendemmia, da considerarsi di eccezionale qualità ma caratterizzata da una ridotta produzione, è iniziata durante la terza settimana di agosto.

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 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 si presenta di un colore giallo brillante con riflessi verdolini. Al naso dominano le note di ananas e mela golden croccante accompagnate da dolci sensazioni di vaniglia. Sapido e minerale, al palato si presenta di buona struttura e sostenuto da un'ottima freschezza.