



no image

## Clima

La 2017 è stata un'annata tendenzialmente siccitosa, con un inverno caratterizzato da assenza di piogge e temperature al di sotto della media. La gelata tardiva registrata nel mese di aprile ha causato, in particolare modo sui vigneti a fondo valle, una riduzione della produzione. Il clima caldo e secco durante il periodo estivo ha favorito l'anticipo della maturazione delle uve garantendo un ottimo stato sanitario dei grappoli. Per contrastare l'assenza idrica registrata in determinati vigneti si è intervenuti utilizzando l'irrigazione a goccia. La costante quanto abituale attenzione verso tutte le fasi della vite e del grappolo e l'accurata e tempestiva vendemmia hanno garantito la raccolta di uve sane e contraddistinte da un'ottima freschezza, capaci di produrre un vino con un buon equilibrio tra acidità e grado alcolico. La vendemmia dello Chardonnay per il Bramito è iniziata verso la seconda settimana di 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 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 effettuato la fermentazione malolattica. I vini sono stati successivamente assemblati in vista dell'imbottigliamento.

## Dati storici

Bramito nasce dai vigneti dell'antico Castello del Castello della Sala, a pochi chilometri 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 Bramito è stata la 1994.



## Note Degustative

Bramito 2017 si presenta di un colore giallo paglierino. Al naso prevalgono le delicate note di fiori bianchi seguite da leggeri sentori agrumati. Al palato è croccante e di buon corpo, scorrevole, e caratterizzato da una gradevole mineralità capace di rendere il finale piacevolmente sapido.

## Premi all'Annata

**Luca Maroni** 90/100 IT