



BRAMITO DELLA SALA

Classificazione
Umbria IGT

Annata
2019

Uvaggio
Chardonnay

Clima

L'inverno è stato tendenzialmente mite e soleggiato mentre la primavera è stata caratterizzata da temperature leggermente al di sotto della media e da frequenti precipitazioni. Queste condizioni meteorologiche si sono protratte fino alla fine di maggio e hanno condizionato il germogliamento di tutte le varietà, registrando in generale un ritardo di circa dieci giorni.

Dal mese di giugno il clima è stato generalmente asciutto; favorite dall'ottima disponibilità idrica dei suoli, le viti hanno mantenuto un buon equilibrio vegetativo anche durante il caldo mese di agosto, garantendo una completa invaiatura e una lenta e graduale maturazione. Le ottime escursioni termiche tra il giorno e la notte hanno permesso di ottenere grappoli sani e ricchi di precursori aromatici.

La raccolta è iniziata la terza decade di agosto con uve sane, mature, contraddistinte da un'ottima freschezza e da un eccellente profilo aromatico.

Vinificazione e affinamento

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 e trasferito in serbatoi di acciaio inox per una breve macerazione di circa 2- 4 ore allo scopo di estrarre ed esaltare il profilo aromatico e gustativo delle uve. I diversi lotti sono stati trasferiti in parte in legno e in parte in tini di acciaio inox 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.

Gradazione alcolica
12,5% Vol.

Dati storici

Bramito della Sala nasce dai vigneti dell'antico 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 della Sala è stata la 1994.

Note degustative

Bramito 2019 si presenta di un colore giallo paglierino con tenui riflessi verdolini. Al naso è delicato, con note di frutta esotica matura e sensazioni leggermente agrumate. Al palato mostra struttura ed eleganza, accompagnate da una buona freschezza e un finale piacevolmente sapido di vaniglia e burro di nocciola.