



BRAMITO DELLA SALA

Classificazione
Umbria IGT

Annata
2025

Uvaggio
Chardonnay

Clima

L'andamento climatico del 2025 è stato complessivamente favorevole: l'inverno mite e privo di eventi estremi ha consentito un buon riposo vegetativo, mentre la primavera si è presentata regolare, con temperature nella media e precipitazioni sufficienti a garantire una buona ripresa vegetativa e un germogliamento omogeneo. L'estate è risultata calda ma senza prolungati eccessi, grazie anche alla ventilazione e all'altitudine delle aree collinari capaci di limitare lo stress idrico e favorire una maturazione equilibrata delle uve. Le piogge, seppur non abbondanti, sono state concentrate nella prima metà di agosto garantendo un ottimo vigore delle viti e una maturazione lenta e regolare. La vendemmia dello Chardonnay per il Bramito della Sala è iniziata verso la metà di agosto e si è protratta fino alla prima settimana di settembre.

Vinificazione e affinamento

All'arrivo in cantina i grappoli sono stati diraspatis 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 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.

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 della Sala si mostra di un giallo paglierino brillante con leggere sfumature dorate. Al naso esprime un profilo fine e fresco, dove emergono note di mela gialla, fiori di ginestra e cenni agrumati accompagnati da una sottile impronta di frutta secca e pasticceria.

Al gusto risulta equilibrato, scorrevole e preciso, sostenuto da una freschezza viva e da una sapidità ben integrata di mandorla salata, espressione autentica del carattere umbro del vino.