



Umbrien: Antinori - Castello della Sala

Das Castello della Sala befindet sich in Umbrien, nicht weit von der toskanischen Grenze und ca. 18 km von der historischen Stadt Orvieto entfernt. Dieses eindrucksvolle Schloss aus dem Mittelalter ist umgeben von 500 ha Land, von dem 140 ha Weinberge sind, die sich 200-400m ü. M. befinden. Die Weinberge erstrecken sich über sanfte Hügel, die für diese Landschaft so typisch sind. Der Boden ist tendenziell lehmhaltig, die Weinberge sind gut zum Sonnenaufgang hin ausgerichtet, das Mikroklima zeichnet sich durch kalte - aber nicht zu strenge - Winter und sehr warme Sommer aus, in denen der Morgennebel bei der Reifung der Trauben seine Spuren hinterlässt. Das Gebiet Castello della Sala eignet sich hervorragend für die Produktion von Weißweinen. Die einzige Ausnahme: der Pinto Nero, welcher sich auf diesem Boden am besten entfalten kann.

Bramito Umbria IGT 2018



ARTIKELNUMMER:	26915018
NAME:	Bramito Umbria IGT 2018
LAND:	Italien
ANBAUGEBIET:	Umbrien
JAHR:	2018
ERZEUGER:	Antinori - Castello della Sala
REBSORTEN:	100% Chardonnay
FARBE:	weiß
REIFEGRAD:	Genießen und Lagerungsfähig
BESCHREIBUNG:	Der 'Bramito' (zu dt. "Der Brunftschrei") ist der kleine Bruder des berühmten Cervaro della Sala - gereift in gebrauchten, alten französischen Barriques. Der kurze Kontakt mit dem Holz verleiht ihm eine zarte Vanillenote sowie einen angenehm weichen, ausgewogenen Geschmack.
SERVIERVORSCHLAG:	Ein herrlicher Begleiter zu Fisch in Buttersauce und Kalbfleisch.
SERVIERTEMPERATUR:	10 °C
ANALYSEWERTE:	Alkoholgehalt: 13.00 %
OPTIMAL TRINKREIF:	jetzt
VORHER ÖFFNEN:	nein
LAGERUNGSFÄHIG BIS (MIND.):	ca. 4 Jahre
SCHON TRINKBAR:	sehr gut
HERSTELLUNG:	Die Trauben stammen aus Weinbergen des Castello della Sala, die sich auf 200 - 400 m ü.d.M. auf meeresfossilienreichen Sedimentböden mit Tonanteilen befinden. Sofort nach der Lese kamen die Trauben in eine Kühl-/Förderanlage, um sie vor dem Entrappen und Keltern auf niedrige Temperatur abzukühlen (wichtig für die Schonung der sortentypischen Aromen). Nach dieser Phase blieb der Most mehrere Stunden lang bei 10°C in Kontakt mit den Schalen, um alle Aromastoffe zu gewinnen (extrahieren). Er wurde anschließend in Barriques aus französischer Eiche (Alliers und Tronçais) umgefüllt, in denen die alkoholische Gärung erfolgte. Nach einer kurzen Reifezeit im Holz und einem partiellen Ablauf der malolaktischen Gärung (des biologischen Säureabbaus) wurde der Wein umgefüllt und

anschließend in Flaschen abgefüllt.

AUSZEICHNUNG: Wine Spectator: 90 Pkt. (Jg. 15+16)
FLASCENGRÖSSE: 6 / 0,75l
ALLERGENE: Sulfite
INVERKEHRBRINGER: MARCHESI ANTINORI S.p.A.
50123 Firenze
Italien
EAN-CODE: 8001935650102
EAN-CODE KARTON: 8001935650126