



## Bramito Umbria IGT 2023

Art. Nr.: 1102023

**Hersteller:** Marchesi Antinori - Castello della Sala, Sala

**Land:** Italien

**Region (Betriebssitz):** Umbrien

**Gebiet (Betriebssitz):** Orvieto

**Jahrgang:** 2023

**Rebsorte:** Chardonnay

**Alkoholgehalt:** 12,5 %

**Reife:** bis 2027

**Bodentyp:** Lehm, reich an Meeresfossilien

**Vinifizierung/Ausbau:** Sofort nach der Lese kamen die Trauben in eine Kühl-/Förderanlage, um sie vor dem Entrappen und Keltern auf niedrige Temperatur abzukühlen. Nach dieser Phase blieb der Most mehrere Stunden lang bei 10 °C in Kontakt mit den Schalen, um alle Aromastoffe zu gewinnen. 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 wurde der Wein umgefüllt.

**Kategorie:** Weißwein

**Stilistik:** Weißwein

**Geschmack:** fruchtig

**Säuregeschmack:** Mild

**Süße:** Trocken

### Speiseempfehlung:

**Fisch (Salz-/Süßwasser):** Grillen/Braten

**Krustentiere / Muscheln:** Grillen/Braten

**Flaschengröße:** 0,75 Liter

**Verschluss:** Naturkork



**Einzelflaschenpreis: € 23.10**

### Verkostnotiz

Strohgelb, in der Nase delikate Noten von weißen Blüten, leichte Zitrusanklänge, am Gaumen knusprig und geschmeidig, geprägt von angenehmer Mineralität, ein schmackhaftes Finale.