ACQUISTATO IL .....

"Bramito Della Sala" Chardonnay Umbria IGT 2025 2025



Un bianco con l'anima di un rosso

Un bianco con l'anima di un rosso. Un vino che sa essere intenso pur mantenendo una freschezza vibrante. Tutto questo è Bramìto della Sala, Umbria IGT di Castello della Sala, 100% Chardonnay. La dimostrazione tangibile che l'uva più internazionale che ci sia è perfettamente in grado di raccontare l'Umbria con un accento tutto suo. Questo vino non è solo il "fratello minore" del celebre Cervaro della Sala ma è una vera e propria espressione di eleganza accessibile, nata tra le mura storiche del celebre castello. Umbria, unico cuore verde d'Italia senza sbocchi sul mare. Eppure, assaggiando questo vino, la mente viaggia verso l'acqua salata. Il motivo risiede nel terreno sui cui sono piantati i vigneti di Castello della Sala. Ci troviamo a pochi chilometri da Orvieto e gli appezzamenti della famiglia Antinori sono dislocati tra i 270 e i 400 metri sul livello del mare. Suoli argillosi e calcarei incredibilmente ricchi di sedimenti fossili marini sono il segreto di una spiccata mineralità e sapidità che altrimenti sarebbe impossibile trovare. Dopo la raccolta manuale e una pressatura soffice, il mosto subisce una brevissima macerazione pellicolare a freddo per estrarre aromi e struttura. La vinificazione, poi, è la vera chiave di volta. Una parte del mosto fermenta e affina in barrique di rovere francese, e solo questa quota effettua la fermentazione malolattica. Il resto matura in tini d'acciaio inox. Questo doppio regime è ciò che regala al vino la sua tipica complessità: la morbidezza e le note vanigliate del legno si fondono con la freschezza e la mineralità conservate dall'acciaio. È un equilibrio sottile, difficile da trovare. Bel giallo paglierino luminoso, con riflessi dorati, al naso si apre con un bouquet elegante e stratificato, che non ha nulla da invidiare ai suoi cugini più famosi. Note di frutta a polpa gialla, come ananas e mela Golden, seguite da delicati sentori agrumati di lime e pompelmo che aggiungono tensione. Le sfumature dell'affinamento in legno si fanno sentire con lievi accenni di nocciola, vaniglia e pan brioche. In bocca, questo bianco è armonico, pieno ma mai stucchevole. La sua freschezza, data da un'ottima acidità, è bilanciata da una piacevole untuosità e cremosità. Il sorso è sapido, quasi salmastro, a testimoniare il terreno fossile. Il finale è lungo e persistente, un vero piacere. Questo Chardonnay con la "schiena dritta" è estremamente versatile, ma dà il meglio di sé con abbinamenti di sostanza.

Castello della Sala si trova in Umbria, a poca distanza dal confine con la Toscana, circa 18 chilometri dalla città di Orvieto. Imponente maniero di epoca medievale, la proprietà della famiglia Antinori si estende per 500 ettari, di cui 170 a vigneto. Siamo a metà strada tra il fiume Paglia e la vetta del Monte Nibbio. Tutti i vigneti si trovano a un'altezza compresa tra i 220 e i 470 metri sul livello del mare. Quella del Castello della Sala è una zona altamente vocata alla produzione di bianchi con una sola eccezione: il Pinot nero che trova in questo terroir condizioni ideali per esprimersi al massimo. La moderna cantina di affinamento che risale al XVI secolo ed è situata sotto l'antica roccaforte del Castello della Sala.

La Vigna

Terreno	sedimenti fossili con infiltrazioni d'argilla
Esposizione	
Allevamento	
Densità imp.	

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Umbria
Uve	100% Chardonnay
Gradazione	12.5% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Menù di pesce
Vinificazione	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 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.
Sensazioni	Bramìto della Sala si presenta con un colore giallo paglierino con riflessi dorati. Al naso si distingue per un bouquet fresco ed elegante: sentori di pera Williams, fiori di acacia e note agrumate, dalla spiccata vena sapida, si arricchiscono di sfumature di nocciola tostata, burro fresco e pan brioche. In bocca è armonico, con una buona struttura e freschezza e sapidità. Il finale è lungo e persistente, con un piacevole ritorno di mineralità che richiamano il terroir umbro.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821