

26915025 | 2025

## BRAMITO DELLA SALA CHARDONNAY UMBRIA IGT



 Castello della Sala

 Italien  
Umbrien

 Chardonnay



### ARTIKELBESCHREIBUNG

Der 'Bramito' (zu dt. "Der Brunftschrei") ist der kleine Bruder des berühmten Cervaro della Sala – zum Teil in Holzfässern gereift. Der kurze Kontakt mit dem Holz verleiht ihm eine zarte Vanillenote sowie einen angenehm weichen, ausgewogenen Geschmack. Das schmackhafte Finale ist geprägt von angenehmer Mineralität.



#### Speiseempfehlungen

Weißkulturkäse  
Huhn geschmort  
Kalb gebacken



#### Genussempfehlung / Lagerfähigkeit

sehr gut  
4 Jahre

### FARBE, GESCHMACK & MEHR

Farbe	Weiß
Reifung	im Barrique

### ARTIKELDATEN

Gebinde	6 / 0.750 l
Verschluss	Naturkorken
EAN Flasche / EAN Karton	8001935650102 8001935650126

### ANALYSE

Alkoholgehalt	12.5 %Vol
---------------	-----------

### INHALT UND NÄHRWERT

Zutatenliste	Trauben, Säureregulatoren (Apfelsäure (D,L-; L-), Weinsäure (L(+)-)), Antioxidationsmittel (L-Ascorbinsäure), Konservierungsstoffe (Schwefeldioxid, Kaliummetabisulfit (Sulfite))
--------------	---

Energiegehalt	312 kJ / 75 kcal
---------------	------------------

Fettgehalt	0.0 g
------------	-------

gesättigte Fettsäuren	0.0 g
-----------------------	-------

Kohlenhydrate	1.0 g
---------------	-------

Zuckergehalt	0.0 g
--------------	-------

Eiweiß	0.0 g
--------	-------

Salz	0.0 g
------	-------

Allergene und Zusatzstoffe	enthält keinerlei Ei-Allergene enthält keinerlei Milch-Allergene
----------------------------	---

Angabepflichtige Inhaltsstoffe	enthält Sulfite
--------------------------------	-----------------

Inverkehrbringer	MARCHESI ANTINORI S.p.A. 50123 Firenze IT
------------------	---



## **PRODUZENTEN-INFO**

Das Castello della Sala befindet sich in Umbrien, nicht weit von der toskanischen Grenze und ca. 18km von der historischen Stadt Orvieto entfernt. Dieses eindrucksvolle Schloss aus dem Mittelalter ist umgeben von 500 ha Land, von dem 170 ha Weinberge sind, die sich 220-470m 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 von Castello della Sala eignet sich hervorragend für die Produktion von Weißweinen. Die einzige Ausnahme: der Pinot Nero, welcher sich auf diesem Boden am besten entfalten kann.