

## Bramito Della Sala



Een prachtige vol-fruitige Super Tuscan met zuiver Chardonnay karakter, tropisch fruit en dan vooral ananas, mooie vaniljetonen en wat toast. De elegante en zachte smaak met mineralen heeft een mooie balans, een schitterende structuur en delicaat hout in de afdrank.

Rating: Not Rated Yet

**Price**  
25,20 €

[Ask a question about this product](#)

Manufacturer [Antinori](#)

#### Description

De Antinori familie zet zich al meer dan zes eeuwen in voor de kunst van het wijnmaken, al sinds 1385 dus, toen Giovanni di Piero Antinori lid werd van de "Arte Fiorentina dei Vinattieri", het Florentijnse wijnmakersgilde. Elke wijn, elk stuk land, elk nieuw idee dat moet worden ontwikkeld, is een nieuw begin, een nieuw streven naar het bereiken van hogere kwaliteitsnormen. Zoals Marchese Piero graag zegt: "Oude tradities spelen een belangrijke rol in onze filosofie, maar ze hebben onze innovatieve geest nooit gehinderd". Vandaag de dag is Albiera Antinori de president van Marchesi Antinori met de voortdurende steun van haar twee zussen, Allegra en Alessia, die allemaal actief betrokken zijn bij het bedrijf. Hun vader, Marchese Piero Antinori, is de huidige erevoorzitter van het bedrijf. Traditie, passie en intuïtie zijn de drie drijvende krachten die Marchesi Antinori ertoe brachten zichzelf te vestigen als een van de belangrijkste wijnmakers binnen de Italiaanse wereld.

De druivenstokken (100% Chardonnay) zijn aangeplant op een hoogte van 200 tot 400 meter. De grondsoort is vooral klei met fossielen. Na de pluk vindt de eerste gisting van de wijn plaats in stalen vaten, onder een gecontroleerde temperatuur van maximaal 10C. Na een paar uur gisting gaan de most en de schillen in Frans eiken barriques voor de verdere gisting en rijping van de wijn. Na 5 maanden is de wijn gereed om te kunnen worden gebotteld.

Het resultaat is een prachtige wijn van deze beroemde Super Tuscan producent Antinori. Een goudgele wijn met tonen van zomerfruit, met mooie hints van vanille. De smaak is zacht, met een mooie balans en een verfijnde structuur.

Wijn/ spijs: heerlijk bij bijvoorbeeld risotto met vis, zeevruchten salades en romige sauzen.

#### Reviews

There are yet no reviews for this product.