



Muffato della Sala 2022

Classificazione

Umbria IGT

Annata

2022

Klima

Der Jahrgang 2022 begann mit einem Winter und einem Frühjahr, die tendenziell warm und trocken waren. Ab dem Monat Juni, in dem es ebenfalls nicht regnete, waren Spitzentemperaturen zu verzeichnen. Diese Wetterbedingungen führten jedoch dank der pedoklimatischen Bedingungen in den Weinbergen von Castello della Sala zu keinem ausgeprägten Stress für die Reben. Regenfälle in den ersten Augusttagen brachten die Situation im Weinberg wieder ins Gleichgewicht und sicherten das Erreichen optimaler Reife. Dank der häufigen Morgennebel in den Monaten Oktober und November überzog die "Edelfäule" nach und nach die Trauben, konzentrierte die Zuckerstoffe und erhöhte die aromatische Komplexität. Die Lese begann gegen Ende Oktober mit Traminer, wurde fortgesetzt mit Riesling, Sauvignon Blanc und Sémillon und schloss etwa Ende November mit Grechetto.



Weinbereitung

Die Trauben stammen von Weinbergen des Castello della Sala in Quoten zwischen 200 m und 450 m mit Tonböden, die reich an Meeresfossilien sind. Die Trauben wurden auf jedem Weinberg von Hand in mehreren Durchgängen gelesen, je nach ihrem Zustand. Nach dem Transport in die Kellerei wurden sie einer weiteren Selektion auf einem Sortierband unterzogen, bevor sie ohne Entrappen leicht zerdrückt wurden. Nach dem Pressen durchlief der Most eine Gärungsphase von 18 Tagen bei einer Temperatur von 17 °C. Der so gewonnene, noch süße Wein wurde in Gebinde von 228 l Fassungsvermögen umgefüllt, in denen er einige Monate reifte, bevor der Ausbau in Edelstahl fortgeführt wurde.

Geschichte

Der Muffato della Sala wird aus Trauben gewonnen, die mit Botrytis Cinerea befallen sind und Ende Oktober, Anfang November gelesen werden, damit die Morgennebel die Entwicklung dieser "Edelfäule" an den Trauben noch verstärken. Die Edelfäule reduziert den Wassergehalt der Beeren, konzentriert den Zucker und befördert die Entwicklung von Aromen, so dass der Muffato della Sala einen harmonischen und unverwechselbaren Geschmack gewinnt. Der erste produzierte Jahrgang war 1987 und setzte sich aus Sauvignon Blanc (50%), Grechetto (30%) und Drupeggio (20%) zusammen. Die Cuvée wurde später mehrfach verändert, bis sie den jetzigen Stand erreichte. Muffato della Sala ist ein faszinierender Wein, Ausdruck eines einzigartigen Terroirs, und wird in äußerst begrenzter Menge erzeugt.

Verkostungsnotizen

Muffato della Sala 2022 präsentiert sich in leuchtendem intensivem Goldgelb. An der Nase zeigt er Aromen von reifen tropischen Früchten wie Ananas und Mango, Aprikose, Pfirsich und Schale von Zitrusfrüchten, begleitet von Eindrücken von Honig, Karamell, Butter und Gewürzen wie Safran und Ingwer. Am Gaumen ist der Wein angenehm dicht und von gutem Körper und zeichnet sich durch optimale Ausgewogenheit von Süße und Säure aus. Langes Finale geprägt von Noten von Honig, Marmelade, getrockneten Aprikosen und kandierter Frucht.