



Muffato della Sala 2016 (Clone 2022-06-28 13:42:39) (Clone 2022-08- 23 13:04:27)

Classificazione

Umbria IGT

Annata

2019

Klima

Der Winter war vorwiegend mild und sonnig, während das Frühjahr von Temperaturen leicht unter dem Durchschnitt und häufigen Niederschlägen geprägt war. Diese Wetterbedingungen hielten bis Ende Mai an und hatten Auswirkungen auf die Zeiten der Blüte und des Fruchtansatzes, die allgemein um etwa 10 Tage später lagen als üblich. Ab Juni war das Wetter tendenziell trocken. Begünstigt von der hervorragenden Wasserverfügbarkeit in den Böden bewahrten die Reben auch im heißen August eine gute vegetative Ausgewogenheit, so dass vollständiger Farbansatz und eine langsame allmähliche Reife gesichert waren. Dank der optimalen Wetterbedingungen mit häufigem Morgennebel überzog die "Edelfäule" die Trauben nach und nach ohne Risiken für die Gesundheit der Beeren, 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 schonend zerdrückt wurden. Nach dem Pressen durchlief der Most eine Gärungsphase von 18 Tagen bei einer Temperatur von etwa 17 °C. Der so gewonnene, noch süße Wein wurde in Barriques aus französischer Eiche (Alliers und Tronçais) umgefüllt, in denen er etwa sechs Monate reifte, bevor der Ausbau für weitere zwei Jahre 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

Der Muffato della Sala 2019 s präsentiert sich in leuchtendem intensivem Goldgelb. An der Nase ist er delikater und eleganter: es dominieren Eindrücke von reifen Früchten wie Aprikose und Pfirsich und Zitrusnoten begleitet von Blüten und klaren Jodnoten. Am Gaumen wird bestätigt und verstärkt, was schon an der Nase wahrgenommen wurde: die außerordentliche Ausgewogenheit von Frische und Süße schenkt im Finale einen langen Nachgeschmack. .