



Pinot Nero della Sala 2022



Classificazione

Umbria IGT

Annata

2022

Klima

Der Jahrgang 2022 begann mit einem tendenziell warmen und trockenen Winter und einem ebensolchen Frühjahr. Ab dem Monat Juni, der ebenfalls sonnig war, waren wiederholt Spitzentemperaturen zu verzeichnen, die aber dank der pedoklimatischen Bedingungen auf den Weinbergen des Castello della Sala keinen besonderen Stress für die Reben verursachten. Die Regenfälle in den ersten Augusttagen sorgten für das Erreichen optimaler Reife. Das allgemein trockene Klima in diesem Jahrgang sicherte perfekte Unversehrtheit und Gesundheit der Trauben, so dass die Maßnahmen im Weinberg auf ein Minimum beschränkt werden konnten und gesunde ausgewogene Beeren gelesen wurden. Schönes Wetter während der gesamten Lese ermöglichte es, ruhig und systematisch die besten Trauben zu selektieren, um den höchsten Ausdruck von Pinot Nero zu erzielen. Die Lese begann in der ersten Septemberwoche mit Beeren von hervorragender Frische und einem exzellenten aromatischen Profil.



Weinbereitung

Nach dem Entrappen und schonenden Zerdrücken wurden die Beeren in kleine kegelstumpfförmige Behälter aus Inox-Edelstahl gegeben, in denen auf eine etwa dreitägige Kaltmazeration die alkoholische Gärung folgte. Diese dauerte etwa eine Woche und fand bei kontrollierter Temperatur von 26 °C statt. Sie wurde, so wie auch die malolaktische Gärung, in Gebinden von 228 l Fassungsvermögen abgeschlossen, in denen der Ausbau einige Monate fortgesetzt wurde. Danach durchlief der Pinot Nero della Sala eine weitere Verfeinerungszeit in der Flasche in den historischen Kellereien des Castello della Sala, bevor er in den Handel kam.

Geschichte

Die 4 Hektar Rebflächen, auf denen der Pinot Nero des Castello della Sala erzeugt wird, liegen in Quoten von über 400 m auf kalkhaltigen fossiliengüesreichen Böden mit sandigen Sedimenten aus dem Pliozän. Dieser Wein wurde erstmals mit dem Jahrgang 1990 erzeugt. Das Castello della Sala ist eine Festung des 14. Jahrhunderts, die etwa 18 km von Orvieto entfernt liegt und 1940 von der Familie Antinori erworben wurde.

Verkostungsnotizen

Der Pinot Nero della Sala 2022 präsentiert sich in strahlendem Granatrot. An der Nase erinnert er an delikaten Duft von Veilchen, Rose, roten Beeren wie roten Johannisbeeren und Walderdbeeren in Verbindung mit angenehmen Eindrücken von rosa Pfeffer und leichten Anklängen an Koriander. Am Gaumen intensiv, schmackhaft und angenehm weich: die raffinierten seidigen und sanften Tannine sind in perfekter Harmonie mit dem langen, anhaltenden und ausgewogenen Finale. Ein Wein, der jetzt schon verfügbar ist, aber auch ein großes Alterungspotential hat.