Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI



Pinot Nero 2010

Classificazione
Umbria IGT

Annata
2010

Klima
2010 kann als ein tendenziell kühler Jahrgang bezeichnet werden, mit einem kalten regnerischen Winter, der von häufigen und starken Käteeinbrüchen geprägt war. Insbesondere im Zeitraum zwischen Mitte April und Ende Juni gab es viele Störungen. Es waren etwa 20 Tage mit starken Regenfällen zu verzeichnen, die trotz des schroffen Temperatursturzes zwischen dem 10. und dem 20. Mai die Reben kräftiger machten und die vegetative Entwicklung förderten. Ab der dritten Juni-Dekade hörten die Niederschläge auf und der gesamte Monat Juli brachte warme sonnige Tage, die den Farbansatz begünstigten. Der August mit Temperaturen unter dem Durchschnitt verlangsamte den Reifeprozess und verzögerte die Traubenlese um etwa zehn Tage. Die Rückkehr des schönen Wetters im September erlaubte eine Organisation der Lese unter optimalen Bedingungen, auch dank der umfangreichen Arbeiten im Weinberg während der Vegetationsperiode, die insbesondere in schwierigen Jahren wie diesem die Qualität der Produktion und die Ausgewogenheit der Trauben sichern.

Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Weinbereitung

Die Trauben wurden auf Weinbergen der Tenuta del Castello della Sala gelesen, die in Quoten von 400 m in der Umgebung von Orvieto in Umbrien gelegen sind. Nach dem Entrappen und partiellen Zerdrücken wurde das Lesegut in Edelstahlbehälter gefüllt. Die Mazeration, bei der der höchstmöglichen Extrahierung von Farbstoffen und Tanninen große Aufmerksamkeit gewidmet wurde, dauerte etwa eine Woche. Die alkoholische Gärung erfolgte bei einer Temperatur von 26 ° C in Barriques aus französischer Eiche (Alliers und Tronçais), in denen auch die malolaktische Gärung abgeschlossen wurde. Der Ausbau in Barriques nahm etwa 8 Monate in Anspruch. Danach erfolgte die Flaschenabfüllung und eine weitere Verfeinerungszeit von 9 Monaten in den historischen Kellereien des Castello della Sala, bevor der Wein 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 fossilienreichen 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

Strahlendes Granatrot. Zartes Duftbouquet, das sich zwischen Frucht- und Gewürznoten bewegt. Weich und schmackhaft mit geschmeidigen Tanninen, die ein großes Alterungspotential erkennen lassen.