



Pinot Nero della Sala 2020

Classificazione

Umbria IGT

Annata

2020

Klima

Der Jahrgang 2020 bleibt als tendenziell trocken in Erinnerung. Der Winter, allgemein ohne Niederschläge, war geprägt von nicht allzu strengem Wetter. Das Frühjahrsklima, das etwas später als in den Vorjahren einsetzte, brachte milde Tage und Temperaturen über dem jahreszeitlichen Durchschnitt, mit Ausnahme einiger etwas kühlerer Zeiten Anfang April. Anschließend, von Juni nahezu bis Mitte August, führte heißes und trockenes Wetter zu früherer Reife der Beeren. Der Lesezeitpunkt wurde so gewählt, dass der maximale Ausdruck der Frucht erzielt wurde. Die Lese von Pinot Nero begann in der ersten Septemberwoche mit gesunden und reifen Beeren, die sich durch ausgezeichnete Frische und ein exzellentes aromatisches Profil auszeichneten.



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 einer 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 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

Der Pinot Nero della Sala 2020 präsentiert sich in transparentem Rubinrot mit leichten granatfarbenen Reflexen. An der Nase entfalten sich delikate Düfte von Waldbeeren, Granatapfel, Johannisbeere und Kirsche gefolgt von Gewürznoten von rosa Pfeffer. Am Gaumen weich und seidig, ein eleganter Wein, delikat und gleichzeitig komplex, geprägt von ausgezeichneter Persistenz.