Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Pinot Nero della Sala 2023

Classificazione
Umbria IGT

Jahrgang
2023

Klima
Der Jahrgang 2023 begann mit einem milden und niederschlagsarmen Winter, auf den ein ungewöhnlich regnerisches Frühjahr folgte, das dazu beitrug, die Wasserreserven in den Böden wiederherzustellen, das aber auch das Austreiben und die anschließende vegetative Entwicklung verzögerte. Die Blüte erfolgte gegen Ende Mai, der Fruchtansatz etwa eine Woche danach, 7 Tage später als im Durchschnitt. Ab der zweiten Julihälfte bis in den August begünstigte das allgemein warmeWetter, begleitet von hervorragenden Tag-Nacht-Temperaturunterschieden eine langsame, vollständige und ausgewogene Reife. Die Lesezeit, geprägt von günstigen Wetterbedingungen, ermöglichte eine sorgfältige methodische Selektion der besten Trauben, um den höchsten Ausdruck von Pinot Nero zu erzielen. Die Lese begann in der ersten Septemberwoche mit Beeren, die sehr viel Frische und ein aromatisches Profil von exzellenter Qualität zeigten.

Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

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 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 2023 präsentiert sich in strahlendem und leuchtendem Granatrot. An der Nase entfaltet er ein großzügiges komplexes Bouquet, in dem zu den Blütennoten von Veilchen und getrockneterRose fruchtige Düfte von knackiger Kirsche und Himbeere hinzukommen, veredelt durch delikate Zitrusanklänge von Blutorange. Die Gewürznoten sind fein und gut integriert, mit Nuancen von rosa Pfeffer, Koriander und Gewürznelken, begleitet von leichten Anklängen an Balsam und Heilkräuter. Am Gaumen intensiv, dynamisch, vollmundig und geprägt von einem saftigen Auftakt, getragen von guter Frische. Die Tannine sind raffiniert, seidig und perfekt reif. Ein Pinot Nero von ausgewogener Struktur, der jetzt schon ein Genuss ist, sein ganzes Potential aber nach einigen Jahren der Verfeinerung in der Flasche entfalten wird.