Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

no image

Klima

Die Temperaturen im Winter waren recht streng, im Frühjahr hingegen mild und ausgewogen. Blüte und Fruchtansatz erfolgten regulär dank des warmen und stabilen Wetters. Die Monate Juli und August waren warm, aber ohne Spitzenwerte, so dass die Reife der Beeren allmählich und regulär verlief, obgleich der Lesezeitpunkt etwas später erreicht wurde. Gute Wasserversorgung während der Saison ermöglichte es den Reben jedenfalls, ohne besonderen Stress durch den Sommer zu kommen, und sicherte einen guten Zuckergehalt der Beeren und das richtige Maß an Polyphenolen.

Weinbereitung

Die Trauben wurden auf den 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 wurden die Beeren in kegelstumpfförmige Edelstahlbehälter von 50 hl Fassungsvermögen gefüllt. Die Mazeration, bei der der Extrahierung von Farbstoffen die größte 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 der Wein auch die malolaktische Gärung abschloss. Der Ausbau in Barriques nahm etwa 8 Monate in Anspruch. Danach erfolgte die Flaschenabfüllung und eine weitere Verfeinerungszeit von 15 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.

Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Verkostungsnotizen

Noten von Kirsche und Gewürz, ausgewogen und elegant im Stil der Bourgogne.