

no image

## Klima

Die Wintertemperaturen waren mild und fielen selten unter 0° C. Das Wiedereinsetzen des Vegetationszyklus war dank des heiteren und ausgewogenen Wetters und vor allem des Fehlens von Regen im Frühjahr gut, aber etwa 15 Tage früher als im Vorjahr, so dass im Weinberg Arbeiten gleichzeitig durchgeführt werden mussten, die im allgemeinen nacheinander stattfinden. Die Monate Juli und August waren warm, aber ohne Spitzentemperaturen. Daher verlief die Reife allmählich und regulär. Da es auch während der Reifephase keine Regentage gab, waren die Trauben extrem gesund und mit einer höheren Konzentration. Die Lese des Pinot Nero begann in der ersten Septemberhälfte.

## 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 Edelstahlbehälter gefüllt. Die Mazeration, bei der einer maximalen Extrahierung von Farbstoffen und Tanninen große Aufmerksamkeit gewidmet wurde, dauerte etwa eine Woche. Die alkoholische Gärung erfolgte bei einer Temperatur von 26° C und endete 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.



## Verkostungsnotizen

Der Wein zeigt Noten von Kirsche, Himbeere und Gewürz, ausgewogen und elegant im Stil der Bourgogne.