Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

no image

Klima

Der Klimaverlauf 2011 war atypisch: auf einen Juli mit sonnigen, aber nicht übermäßig warmen Tagen und Nachttemperaturen von unter 18° C folgte ein August mit drückend heißen Tagestemperaturen von bis zu 40° C und Nächten ohne signifikanten Temperaturrückgang. Glücklicherweise hat die gute Laubwand der Rebflächen, unterstützt durch recht ordentliche Wasserreserven, in Verbindung mit einer sorgfältigen Beerenselektion die Trauben vor Problemen des Antrocknens bewahrt. Die anhaltend hohen Temperaturen erforderten Schnelligkeit bei der Lese, mit der Anfang September begonnen wurde. Trotz dieser klimatischen Bedingungen brachte die Lese 2011 Trauben von reichem Gehalt, aus denen duftende elegante Weine mit guter Säure, aber vor allem reifen Tanninen gewonnen wurden und die ein gutes Alterungspotential vermuten lassen.

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 einer maximalen Extrahierung von Farbstoffen und Tanninen große Aufmerksamkeit gewidmet wurde, dauerte etwa zehn Tage. 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 wurde der Wein in Flaschen abgefüllt und durchlief eine weitere Verfeinerungszeit von 9 Monaten 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.

Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Verkostungsnotizen

Strahlendes Granatrot. Gewürzaromen mit delikaten Noten von Veilchen und Heidelbeere, am Gaumen weich und schmackhaft mit geschmeidigen Tanninen, die eine gute Entwicklung in der Flasche vermuten lassen.