Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

no image

Klima

Der Winter des Jahrgangs 2014 war mild mit Temperaturen über dem jahreszeitlichen Durchschnitt und üppigen Regenfällen. Es folgte ein Frühjahr ohne Kälteeinbrüche und mit häufigen Niederschlägen. Der Sommer war tendenziell kühl, die Niederschlagsmenge lag leicht über der eines durchschnittlichen Sommers, so dass die Lesen sich um etwa 15 Tage verzögerten und erst in der zweiten Septemberwoche begannen.

Weinbereitung

Nach dem Entrappen und schonenden Zerdrücken wurden die Beeren in kleine kegelstumpfförmige Edelstahlbehälter gegeben. Die Mazeration dauerte etwa eine Woche. Die alkoholische Gärung erfolgte bei einer Temperatur von 26 ° C und wurde, so wie auch die malolaktische Gärung, in Barriques aus französischer Eiche abgeschlossen. Die Verfeinerung in Barriques nahm etwa 10 Monate in Anspruch. Danach wurde der Wein in Flaschen abgefüllt und durchlief eine weitere Verfeinerungszeit 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

Rubinrote Farbe mit leichten granatroten Nuancen. An der Nase Noten von Veilchen und Waldbeeren. Am Gaumen harmonisch, mit auffallend sanften Tanninen und einer eleganten Komplexität, zu der Gewürz und Frucht verschmelzen. Langes mineralisches Finale.