



no image

Klima

Der Winter war tendenziell mild und sonnig, während das Frühjahr von Temperaturen leicht unter dem langjährigen Durchschnitt und häufigen Regenfällen geprägt war. Diese Wetterbedingungen hielten sich bis Ende Mai und hatten Auswirkungen auf die Zeiten der Blüte und des Fruchtansatzes, bei denen eine allgemeine Verzögerung um etwa zehn Tage zu verzeichnen war. Ab Juni war das Wetter tendenziell trocken. Begünstigt von den hervorragenden Wasserreserven in den Böden bewahrten die Reben auch im heißen August ein gutes vegetatives Gleichgewicht, so dass vollständiger Farbansatz und langsame graduelle Reife gesichert waren. Ausgezeichnete Tag-Nacht-Temperaturunterschiede ermöglichten die Lese von gesunden Trauben, die reich an aromatischen Vorläuferstoffen waren. Die Lese von Pinot Nero begann in der zweiten Septemberwoche mit gesunden und reifen Beeren, die sich durch sehr gute Frische und ein exzellentes aromatisches Profil auszeichneten.

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 eine Woche und fand bei einer 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 2019 präsentiert sich in transparentem Rubinrot mit granatfarbenen Reflexen. An der Nase entfalten sich die typischen Düfte der Rebsorte wie Veilchen, Johannisbeere und Himbeere zusammen mit leichten Anklängen an rosa Pfeffer. Am Gaumen schmeichelnd, harmonisch und reich an Gewürznuancen. Liebenswürdig und mit seidigen raffinierten Tanninen ist der Wein jetzt schon reif für den Genuss, wird sich aber im Laufe der Jahre noch außergewöhnlich entwickeln.