Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

no image

Klima

Das Jahr 2017 war tendenziell trocken mit einem Winter ohne Niederschläge und mit Temperaturen unter dem jahreszeitlichen Durchschnitt. Warmes und trockenes Wetter im Sommerhalbjahr führte zu einer früheren Reife der Beeren und sicherte einen hervorragenden Gesundheitszustand der Trauben. Zum Zeitpunkt der Lese waren die Beeren gesund und geprägt von guter Frische, so dass sie dem Wein beste Ausgewogenheit von Tanninreife und Alkoholgehalt verliehen. Die Lese von Pinot Nero begann in der letzten Augustwoche und war etwa in der ersten Septemberwoche abgeschlossen.

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 Barriques aus französischer Eiche abgeschlossen. Der Ausbau in Barriques nahm einige Monate in Anspruch. Danach wurde der Pinot Nero della Sala 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

Der Pinot Nero della Sala präsentiert sich in strahlendem Granatrot. An der Nase delikate Wahrnehmungen von Gewürz, Veilchen und roten Beeren. Am Gaumen ist er typisch, weich und schmackhaft mit seidigen charakteristischen Tanninen, die ihn noch angenehmer machen.