



no image

Klima

Der Jahrgang 2015 brachte einen Winter mit durchschnittlichen Regenfällen gefolgt von einem milden Frühjahr. In den Böden angesammelte gute Wasserreserven ermöglichten es den Pflanzen, es in gutem Gesundheitszustand mit dem trockenen, wenn auch nie zu heißen Sommer aufzunehmen. Das Austreiben erfolgte etwas früher als im Jahr 2014, ebenso die Blüte, der sich ein ausgezeichneter Fruchtansatz anschloss. Insgesamt profitierte der vegetative Zyklus der Reben von den guten Tag-Nacht-Temperaturunterschieden, die ideale Bedingungen für das Reifen der Früchte boten. Die Lese des Pinot Nero begann in der ersten Septemberdekade.

Weinbereitung

Nach dem Entrappen und schonenden Zerdrücken wurden die Beeren in kleine kegelstumpfförmige Edelstahlbehälter 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 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.



Verkostungsnotizen

Rebsortentypische rubinrote Farbe. An der Nase präsentiert der Wein ausgeprägte Blüten- und Fruchtnoten von Johannisbeere und Erdbeere. Am Gaumen elegant und raffiniert, mit seidigen weichen Tanninen, die eine deutliche Mineralität jedoch nicht verbergen und einen langen Nachgeschmack schenken.