Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI



Muffato della Sala 2019

Classificazione
Umbria IGT

Annata
2019

Clima
L'inverno è stato tendenzialmente mite e soleggiato mentre la primavera è stata caratterizzata da temperature leggermente al di sotto della media e da frequenti precipitazioni. Queste condizioni metereologiche si sono protratte fino alla fine di maggio e hanno condizionato i tempi di fioritura e di allegagione, registrando in generale un ritardo di circa dieci giorni. Dal mese di giugno il clima è stato tendenzialmente asciutto. Favorite dall'ottima disponibilità idrica dei suoli, le viti hanno mantenuto un buon equilibrio vegetativo anche durante il caldo mese di agosto, garantendo una completa invaiatura e una lenta e graduale maturazione. Grazie alle condizioni climatiche ottimali, caratterizzate da frequenti nebbie mattutine, la "muffa nobile" ha ricoperto i grappoli gradualmente, senza rischi per la sanità dell'uva, concentrandone gli zuccheri e aumentandone la complessità aromatica. La raccolta è iniziata verso la fine di ottobre con il Traminer, è proseguita con il Riesling, il Sauvignon e il Sémillon concludendosi verso la fine di novembre con il Grechetto.

Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Vinificazione

Le uve provengono dai vigneti del Castello della Sala, situati tra i 200 e 450 metri s.l.m. su terreni argillosi, ricchi di fossili marini. L'uva è stata raccolta manualmente ritornando sullo stesso vigneto più volte in relazione allo stato delle uve. Dopo il trasferimento in cantina i grappoli sono stati ulteriormente selezionati su un nastro di cernita. È seguita una leggera pigiatura senza diraspatura. Dopo la pressatura il mosto ha fermentato per 18 giorni a una temperatura di circa 17 °C. Il vino ottenuto, ancora dolce, è stato trasferito in barrique di rovere francese (Alliers & Tronçais) dove ha maturato per circa 6 mesi prima di continuare l'affinamento in acciaio per ulteriori 2 anni.

Dati Storici

Il Muffato della Sala è prodotto con uve botritizzate raccolte a fine ottobre - inizi di novembre, per dar modo alle nebbie mattutine di favorire lo sviluppo della Botrytis Cinerea o "muffa nobile" sui grappoli. Questa muffa riduce il contenuto di acqua dell'uva e ne concentra zuccheri e aromi, conferendo al Muffato della Sala un gusto armonico e inconfondibile. La prima annata è stata la 1987 ed era composta da varietà come Sauvignon Blanc (50%), Grechetto (30%) e Drupeggio (20%). Successivamente la composizione è variata fino ad arrivare a quella attuale. Muffato della Sala è un vino affascinante, espressione di un terroir unico, dalle quantità molto limitate.

Note Degustative

Muffato della Sala 2019 si presenta di un colore giallo dorato luminoso e intenso. Al naso è delicato ed elegante: dominano sensazioni di frutti maturi, come di albicocca, pesca e aromi agrumati accompagnati da sentori floreali e dalle nette note iodate. Al palato conferma ed esalta quanto già percepito al naso: lo straordinario equilibrio tra freschezza e dolcezza dona un lungo retrogusto sul finale.