



Muffato della Sala 2023

Classificazione

Umbria IGT

Annata

2023

Clima

L'annata 2023 è stata caratterizzata da un inverno mite e poco piovoso e da una primavera contraddistinta da precipitazioni superiori alla norma che hanno contribuito a riequilibrare le riserve idriche del terreno rallentando il germogliamento e il successivo accrescimento delle piante. La fioritura è avvenuta verso la fine di maggio mentre l'allegagione una settimana dopo con un leggero ritardo di circa 7 giorni rispetto alla media. Dalla seconda metà di luglio a tutto il mese di agosto il clima tendenzialmente caldo e contraddistinto da ottime escursioni termiche tra il giorno e la notte hanno favorito una maturazione lenta e regolare. Nei mesi di ottobre e novembre, grazie alle frequenti nebbie mattutine, gli acini si sono ricoperti gradualmente della "muffa nobile", che ha concentrato gli zuccheri, aumentando la complessità aromatica delle uve. La raccolta è iniziata verso la fine di ottobre con il Traminer, è proseguita con il Riesling, il Sauvignon Blanc e il Sémillon concludendosi verso la fine di novembre con il Grechetto.



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 17 °C. Il vino ottenuto, ancora dolce, è stato trasferito in contenitori da 228 lt dove ha maturato per alcuni mesi prima di continuare l'affinamento in acciaio.

Dati Storici

Il Muffato della Sala è prodotto con uve bottrizzate 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 2023 si presenta con un colore giallo dorato brillante. Al naso colpisce per eleganza e complessità aromatica con note di frutta tropicale matura come ananas, mango e papaya accompagnate da sentori di albicocca disidratata, scorza di cedro candito e pesca gialla. Emergono poi sentori floreali di camomilla, di zafferano e zenzero fresco. Al palato è avvolgente, con una dolcezza ben bilanciata da una viva acidità che dona slancio e freschezza. Il finale è persistente, armonico e profondo, con richiami di note di miele, marmellata di agrumi, albicocca secca e frutta candita.