Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI



Muffato della Sala 2015

Classificazione
Umbria IGT

Annata
2015

Clima
L'inverno nell'area del Castello della Sala è stato contraddistinto da frequenti precipitazioni, garantendo l'accumulo di un'ottima riserva idrica. La primavera mite ha favorito un leggero anticipo del germogliamento, della fioritura ed ha assicurato un'ottima allegagione. L'estate 2015 è stata caratterizzata da temperature tendenzialmente sopra la media e scarse piogge. A partire da Ferragosto le leggere precipitazioni ed il conseguente abbassamento delle temperature hanno stabilito le condizioni ideali per il proseguo del ciclo vegetativo della vite e della maturazione delle uve. Le condizioni climatiche dei mesi di ottobre ed inizio novembre, con nebbie mattutine e belle giornate soleggiate, hanno garantito il perfetto sviluppo della "muffa nobile". La raccolta è iniziata verso la fine di ottobre con il Traminer, è proseguita con il Riesling, il Sauvignon Blanc ed il Sémillon, concludendosi ad inizio novembre con il Grechetto.

Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Vinificazione

Le uve provengono da 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 ad 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

Il Muffato della Sala 2015 si presenta di un colore giallo dorato luminoso ed intenso. Al naso è delicato ed elegante, con sensazioni di frutta matura di albicocca e pesca ben in armonia con i sentori floreali, agrumati e dalle piacevoli note iodate. Al palato conferma ed esalta quanto percepito al naso; spicca per il grande equilibrio tra freschezza e dolcezza ed un lungo retrogusto sul finale.