Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

no image

Clima

L'autunno 2003 è stato contraddistinto da una buona e regolare piovosità che ha permesso il ripristino delle riserve idriche nel terreno. La successiva fase invernale è stata segnata da temperature rigide, con precipitazioni, anche nevose, piuttosto consistenti e ripetute. Questo andamento climatico ha comportato un ritardo nella ripresa vegetativa primaverile delle piante, tanto che il germogliamento, anche per le varietà più precoci, è avvenuto con circa 10 gg di ritardo rispetto alla media. Il successivo periodo a ridosso della fioritura-allegagione è stato contraddistinto da una notevole piovosità con temperature miti, per cui lo sviluppo vegetativo è stato comunque molto buono anche se il ritardo iniziale si è portato avanti fino alla fase di invaiatura e maturazione, grazie anche ad un'estate piuttosto fresca. La vendemmia è perciò iniziata con un leggero ritardo anche se, rispetto al 2003, più in linea con gli andamenti storici dell'azienda. La produzione è stata molto buona, ma non eccessiva, la scarsa piovosità del mese di agosto ha permesso alle uve di raggiungere la piena maturazione zuccherina e polifenolica senza compromettere lo stato sanitario.

Vinificazione

Le uve provengono da vigneti del Castello della Sala, situati tra i 200 ed i 300 metri s.l.m. su terreni argillosi, ricchi di fossili marini. Le nebbie che si formano al primo mattino incoraggiano lo sviluppo della Botrytis Cinerea ('muffa nobile') che riduce il contenuto d'acqua dei grappoli, provocando così una maggior concentrazione di zuccheri e di aromi. I grappoli sono vendemmiati in ritardo rispetto alla vendemmia normale, per assicurare una buona presenza di "muffa nobile". Traminer e Riesling sono stati vendemmiati alcuni giorni prima del Sauvignon Blanc, mentre le uve Grechetto sono state raccolte alla fine di ottobre. Dopo una pressatura soffice, il mosto ha fermentato per circa 20 giorni ad una temperatura non superiore ai 18 °C. Il vino ottenuto, ancora dolce è stato introdotto in barriques di rovere francese (Alliers e Troncais) dove è rimasto per circa 6 mesi. Dopo questa fase il vino è stato assemblato e quindi imbottigliato.

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.

Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Note Degustative

Colore giallo dorato con aromi che ricordano le pesche e il miele. Un vino da dessert, ben strutturato e molto armonico.