Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

no image

Clima

L'autunno 2004 è stato caratterizzato da temperature piuttosto miti e da precipitazioni notevoli di gran lunga superiori a quelle degli ultimi anni. L'inverno che è seguito è stato rigido ma la piovosità è diminuita notevolmente riequilibrando i millimetri di pioggia accumulati nell'autunno. Il germogliamento è avvenuto con leggero ritardo anche se le temperature raggiunte nella primavera hanno permesso alle piante di recuperare bene. L'estate che è seguita è stata mite con temperature massime che non hanno superato i 35 gradi. L'uva ha subito una maturazione graduale e costante. Nei mesi di Ottobre e Novembre la presenza di nebbie mattutine, seguite dal sole pomeridiano, ha consentito un perfetto sviluppo della muffa nobile e di conseguenza un'ottima concentrazione nell'uva di zuccheri e aromi.

Vinificazione

Le uve provengono da vigneti del Castello della Sala, situati tra i 200 e 300 metri s.l.m. su terreno argillosi, ricchi di fossili marini. L'uva, attaccata dalla Botrytis Cinerea ('muffa nobile') è arrivata in cantina con un ottimo equilibrio di concentrazione zuccherina e aromatica. La vendemmia è iniziata a Ottobre e si è protratta fino a Novembre. Le nebbie del mattino hanno assicurato una buona presenza di muffa nobile e la perdita di acqua è stata agevolata dalla presenza del sole pomeridiano. Traminer e Riesling sono stati vendemmiati alcuni giorni prima del Sauvignon Blanc, mentre le uve Grechetto sono state raccolte tra la fine di Ottobre e i primi di Novembre. Dopo la pressatura s, il mosto ha fermentato per circa 20 giorni ad una temperatura di circa 17°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.