Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

no image

Clima

Le temperature invernali sono state abbastanza rigide soprattutto per quanto riguarda le minime mentre le temperature primaverili, piuttosto miti ed equilibrate, hanno consentito una buona ripresa vegetativa anche se leggermente in ritardo. Successivamente le temperature equilibrate ed in linea con la stagione hanno consentito una buona fioritura ed allegagione. I mesi di luglio ed agosto sono stati caldi ma senza picchi termici, la maturazione è perciò avvenuta gradualmente ed in modo regolare. Il giusto grado di piovosità della stagione ha permesso alle viti di superare senza particolari stress la stagione estiva. Durante i mesi di settembre e ottobre, le saltuarie piogge alternate a giornate di sole, hanno consentito alla "muffa nobile" di attaccare gli acini in modo graduale e senza rischi per la sanità dell'uva. La raccolta è iniziata il 9 ottobre con il Traminer, è proseguita con Riesling e Sauvignon e si è conclusa nella prima decade di novembre con il Grechetto.

Vinificazione

Le uve provengono da vigneti del Castello della Sala, situati tra i 200 e 350 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 all'attacco della Botrytis Cinerea. Dopo il trasporto in cantina i grappoli sono stati ulteriormente selezionati su un nastro di cernita. E' 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 introdotto in barriques di rovere francese (Alliers e Tronçais) dove è rimasto per circa 6 mesi prima di essere assemblato ed 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. Vino di grande intensità aromatica e gustativa con aromi che ricordano la frutta candita, il miele, gli agrumi. Ottimo l'equilibrio tra acidità e contenuto zuccherino.