



no image

Clima

Le temperature invernali sono state miti, scendendo raramente al di sotto degli 0° C. La ripresa vegetativa è stata buona grazie ad una primavera serena ed equilibrata e soprattutto all'assenza di piogge. I mesi di luglio ed agosto, caldi ma senza picchi termici significativi, hanno permesso una regolare maturazione. Durante i mesi di settembre e ottobre le nebbie mattutine e le piogge saltuarie, 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 la terza decade di ottobre con il Traminer, è proseguita con Riesling e Sauvignon e si è conclusa verso la fine 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 in base all'attacco della Botrytis Cinerea. Dopo il trasporto in cantina i grappoli sono stati ulteriormente selezionati su un nastro di cernita. A ciò ha fatto seguito una leggera pigiatura senza diraspatura. Dopo la pressatura, il mosto ha fermentato per 18 giorni ad una temperatura di circa 17° C ed il vino ottenuto, ancora dolce, è stato introdotto in barrique 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 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

Colore giallo dorato. Vino di grande intensità aromatica e gustativa, caratterizzato da aromi floreali e mielosi seguiti da note fresche, quasi agrumate. E' equilibrato pur nella sua giovinezza.