Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

no image

Clima

L'andamento climatico del 2011 è stato molto particolare. L'anno è iniziato con un clima secco e nei primi due mesi le precipitazioni sono state praticamente assenti. In compenso, già alla fine di marzo le temperature miti hanno fatto germogliare in anticipo le viti e in aprile e maggio la colonnina di mercurio è salita parecchio, tanto che la primavera 2011 è passata agli annali come una delle più soleggiate e calde degli ultimi decenni. Le viti, dal canto loro, hanno reagito con una fioritura precoce, anticipandola di circa una decina di giorni. Un luglio piuttosto variabile e fresco caratterizzato da piogge abbondanti si è rivelato un toccasana per i vigneti, poiché hanno rallentato un processo di maturazione che, altrimenti, rischiava di essere troppo rapido. Grazie alle condizioni climatiche molto favorevoli di settembre e ottobre, la "muffa nobile" ha ricoperto i grappoli gradualmente, senza rischi per la sanità dell'uva, concentrando gli acini e aumentando la complessità aromatica. La raccolta è iniziata verso la fine di ottobre con il Traminer ed è proseguita con il Riesling, il Sauvignon e il Sèmillon concludendosi verso la fine di novembre con il Grechetto.

Vinificazione

L'uva è stata raccolta manualmente ritornando sullo stesso vigneto più volte in relazione alla presenza di muffa nobile sui singoli grappoli. Dopo il trasporto in cantina i grappoli sono stati ulteriormente selezionati su un nastro di cernita prima di essere pigiati. 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 per alcuni mesi in tini di acciaio prima dell'imbottigliamento.

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

Si presenta con un giallo dorato luminoso ed intenso. Al naso è delicato ed elegante, con note floreali, ma a dominare sono i frutti maturi, albicocche e pesche con sentori agrumati accompagnati da nette note iodate e saline. Quanto già percepito al naso si conferma anche in bocca. Vino lungo ed equilibrato dove dolcezza e acidità si fondono in maniera armonica.

Premi all'Annata

Wine Advocate 94/100 USA