Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

no image

Clima

L'inverno, contraddistinto da frequenti precipitazioni e abbassamenti di temperatura, ha preceduto una primavera non troppo mite; in particolare tra la fine di aprile e la prima metà di giugno, le piogge frequenti ma non abbondanti hanno favorito un precoce e vigoroso sviluppo vegetativo delle viti. L'estate, a partire da luglio, è stata calda e caratterizzata da buone escursioni termiche tra il giorno e la notte. Le nebbie mattutine e le belle giornate soleggiate durante il mese di ottobre e i primi giorni di novembre hanno garantito il perfetto sviluppo della "muffa nobile", consentendo di ottenere un vino dagli interessanti corredi aromatici. La raccolta è iniziata verso la metà di ottobre con il Traminer, è proseguita con il Riesling, il Sauvignon Blanc e il Sémillon, concludendosi a inizio novembre con il Grechetto.

Vinificazione

Le uve provengono dai vigneti del Castello della Sala, situati tra i 200 e 450 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 allo stato delle uve. Dopo il trasferimento in cantina i grappoli sono stati ulteriormente selezionati su un nastro di cernita. È seguita una leggera pigiatura senza diraspatura. Dopo la pressatura, il mosto ha fermentato per 18 giorni a una temperatura di circa 17 °C. Il vino ottenuto, ancora dolce, è stato trasferito in barrique di rovere francese (Alliers & Tronçais) dove ha maturato per circa 6 mesi prima di continuare l'affinamento in acciaio per ulteriori 2 anni.

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

Il Muffato della Sala 2016 si presenta di un colore giallo dorato luminoso e intenso. Al naso è profondo e complesso, spiccano sentori agrumati uniti a delicate note di pesca, albicocca disidrata e zafferano. Al palato è avvolgente, dolce ma non troppo, leggermente iodato, con una lunghissima persistenza. È equilibrato pur nella sua giovinezza; un vino destinato a evolversi nel tempo aumentando la propria complessità aromatica.