



no image

Clima

L'inverno nell'area del Castello della Sala è stato contraddistinto da frequenti precipitazioni, garantendo l'accumulo di un'ottima riserva idrica. La primavera mite ha favorito un leggero anticipo del germogliamento, della fioritura ed ha assicurato un'ottima allegagione. L'estate 2015 è stata caratterizzata da temperature tendenzialmente sopra la media e scarse piogge. A partire da Ferragosto le leggere precipitazioni ed il conseguente abbassamento delle temperature hanno stabilito le condizioni ideali per il proseguo del ciclo vegetativo della vite e della maturazione delle uve. Le condizioni climatiche dei mesi di ottobre ed inizio novembre, con nebbie mattutine e belle giornate soleggiate, hanno garantito il perfetto sviluppo della "muffa nobile". La raccolta è iniziata verso la fine di ottobre con il Traminer, è proseguita con il Riesling, il Sauvignon Blanc ed il Sémillon, concludendosi ad inizio novembre con il Grechetto.

Vinificazione

Le uve provengono da 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 ad 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 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

Il Muffato della Sala 2015 si presenta di un colore giallo dorato luminoso ed intenso. Al naso è delicato ed elegante, con sensazioni di frutta matura di albicocca e pesca ben in armonia con i sentori floreali, agrumati e dalle piacevoli note iodate. Al palato conferma ed esalta quanto percepito al naso; spicca per il grande equilibrio tra freschezza e dolcezza ed un lungo retrogusto sul finale.