



no image

Clima

L'annata 2014, contraddistinta da un inverno mite, è stata caratterizzata da frequenti precipitazioni, in particolare modo in primavera ed inizio estate, creando preziose riserve idriche nel sottosuolo. Le importanti escursioni termiche tra giorno e notte registrate verso la fine del periodo estivo hanno favorito la lenta ed equilibrata maturazione delle uve. Le condizioni climatiche dei mesi di ottobre e 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 e il Sémillon concludendosi verso la fine di 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 trasporto 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 barriques di rovere francese (Alliers e Tronçais) dove è rimasto per circa 6 mesi prima di continuare l'invecchiamento 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

Muffato della Sala 2014 si presenta di un colore giallo dorato vivace e brillante. Al naso è intenso e complesso, spiccano sentori agrumati uniti a delicate note di pesca, albicocca disidratata e zafferano. In bocca è avvolgente, dolce ma non troppo, leggermente iodato, con una lunghissima persistenza. È equilibrato pur nella sua giovinezza, un vino destinato ad evolversi nel tempo ed aumentare la sua complessità aromatica.

Premi all'Annata

Wine Advocate 92/100 USA