Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI



Pinot Nero della Sala 2022

Classificazione
Umbria IGT

Annata
2022

Clima
L'annata 2022 è stata caratterizzata da un inverno e da una primavera tendenzialmente caldi e asciutti. A partire dal mese di giugno, anch'esso soleggiato, si sono registrati ripetuti picchi di temperatura che non hanno causato particolare stress alle viti grazie alle condizioni pedoclimatiche presenti nei vigneti del Castello della Sala. Le piogge dei primi giorni di agosto hanno garantito il raggiungimento di un'ottimale maturità. Il clima generalmente asciutto di quest'annata ha favorito la perfetta integrità e sanità delle uve, permettendo di limitare al minimo gli interventi in vigna, donando frutti sani ed equilibrati. Il bel tempo che ha caratterizzato tutto il periodo di raccolta ha consentito di selezionare con calma e sistematicità i migliori grappoli, ricercando la massima espressione del Pinot Nero. La vendemmia è iniziata la prima settimana di settembre con uve caratterizzate da un'ottima freschezza e da un eccellente profilo aromatico.

Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Vinificazione

Dopo la diraspatura e una soffice pigiatura, l'uva è stata trasferita in piccoli serbatoi troncoconici di acciaio inox, dove alla macerazione a freddo per circa 3 giorni è seguita la fermentazione alcolica, durata una settimana circa. Quest'ultima si è svolta a una temperatura controllata di 26 °C ed è terminata in contenitori da 228 lt dove il vino ha completato la fermentazione malolattica e ha proseguito la maturazione per alcuni mesi. Il Pinot Nero della Sala ha affinato per un periodo in bottiglia nelle storiche cantine del castello prima dell'uscita sul mercato.

Dati Storici

I 4 ettari di vigneti da cui è prodotto il Pinot Nero del Castello della Sala sono situati ad oltre 400 metri s.l.m. su suoli calcarei ricchi di fossili con sabbie di origine sedimentaria che risalgono al Pliocene. Questo vino è stato prodotto per la prima volta con l'annata 1990. Il Castello della Sala è una fortezza che risale al 14° secolo situata a circa 18 Km. da Orvieto, che è stata acquistata dalla famiglia Antinori nel 1940.

Note Degustative

Il Pinot Nero della Sala 2022 si presenta di colore rosso granato brillante. Al naso ricorda profumi delicati di viola, rosa, piccoli frutti rossi come ribes rosso e fragoline di bosco, uniti a piacevoli sensazioni di pepe rosa e leggeri sentori di coriandolo. Al palato è intenso, sapido e piacevolmente morbido: i tannini raffinati, setosi e dolci sono in perfetta armonia con il finale lungo, persistente ed equilibrato. Un vino disponibile fin da subito ma con un grande potenziale di invecchiamento.