Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI



Pinot Nero della Sala 2023

Classificazione
Umbria IGT

Annata
2023

Clima
L'annata 2023 è stata segnata da un inverno mite e povero di precipitazioni, seguito da una primavera insolitamente piovosa che ha contribuito a ripristinare le riserve idriche del terreno, rallentando al contempo il germogliamento e il successivo sviluppo vegetativo. La fioritura è avvenuta verso la fine di maggio, seguita dall'allegagione circa una settimana più tardi, con un ritardo medio di 7 giorni rispetto alla norma stagionale. Dalla seconda metà di luglio fino ad agosto il clima generalmente caldo, accompagnato da ottime escursioni termiche tra il giorno e la notte, ha favorito una maturazione lenta, completa ed equilibrata. Il periodo di raccolta, contraddistinto da condizioni meteorologiche favorevoli, ha permesso una selezione accurata e metodica dei grappoli migliori, finalizzata a esaltare la massima espressione del Pinot Nero. La vendemmia è iniziata nella prima settimana di settembre, con uve che si presentavano dotate di grande freschezza e di un profilo aromatico di eccellente qualità.

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 2023 si presenta con un colore rosso granato brillante e luminoso. Al naso esprime un bouquet ampio e complesso dove, alle note floreali di viola e rosa appassita, si uniscono profumi fruttati di ciliegia croccante e lampone, impreziositi da delicati richiami agrumati di arancia rossa. Le sensazioni speziate sono fini e ben integrate, con sfumature di pepe rosa, coriandolo e chiodi di garofano, accompagnate da lievi accenti balsamici e di erbe officinali. Al palato è intenso, dinamico, avvolgente e caratterizzato da un ingresso succoso, sostenuto da una buona freschezza; i tannini sono raffinati, setosi e perfettamente maturi. Un Pinot Nero dalla struttura equilibrata, già godibile fin da subito, ma capace di esprimere al meglio il proprio potenziale evolutivo con qualche anno di affinamento in bottiglia.