Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI




# Pinot Nero della Sala 2024

## Classificazione
Umbria IGT

## Annata
2024

## Clima
L'annata 2024 è stata caratterizzata da un inverno relativamente mite con precipitazioni nella norma e da una primavera moderatamente piovosa che ha garantito un buon equilibrio idrico nel terreno. Le temperature primaverili, leggermente inferiori alla media, hanno determinato un germogliamento regolare e una crescita omogenea delle piante. Durante i mesi di luglio e agosto, il clima caldo e stabile, accompagnato da significative escursioni termiche tra il giorno e la notte, ha favorito una maturazione graduale e ottimale delle uve. Il periodo di raccolta, contraddistinto da condizioni meteorologiche favorevoli, ha permesso una selezione accurata e metodica dei grappoli migliori, finalizzata a esaltare al massimo l'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 litri 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 2024 si presenta di colore rosso rubino brillante e luminoso. Al naso è intenso ed elegante con note floreali di viola e rosa, accompagnate da aromi di lampone, ribes e ciliegia croccante, impreziositi da delicati richiami di arancia rossa e da delicate sfumature speziate e balsamiche. Al palato è fresco e slanciato con una trama tannica aggraziata e setosa. Un Pinot Nero di grande equilibrio e precisione, già piacevole e godibile, mostra al tempo stesso un interessante potenziale evolutivo, che potrà esprimersi pienamente con l'affinamento in bottiglia.