Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Pinot Nero 2008

Classificazione
Umbria IGT

Annata
2008

Clima
L'annata 2008 è davvero da ricordare: un inverno piuttosto mite ha lasciato il posto ad una primavera con precipitazioni molto intense, seguita da un'estate caratterizzata da bellissime giornate. Questo andamento climatico ha consentito di ottenere una vendemmia molto interessante. La raccolta del Pinot nero è iniziata nella prima metà di Settembre e il bel tempo che ha caratterizzato questo momento, ha permesso di selezionare con calma dei grappoli perfettamente maturi, regalandoci una materia prima di eccellente qualità. Il vino risulta equilibrato: profumato e ben strutturato, con un giusto grado alcolico.

Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Vinificazione

Le uve sono state raccolte nei vigneti situati a 400 metri di altezza nella Tenuta del Castello della Sala, non lontano da Orvieto, in Umbria. Dopo la diraspatura ed una parziale pigiatura, l'uva è stata introdotta in serbatoi di acciaio troncoconici da 50 hl. La macerazione è durata circa una settimana, durante la quale è stata posta massima attenzione all'estrazione delle sostanze coloranti. La fermentazione alcolica si è svolta ad una temperatura di 26 °C ed è terminata in barriques francesi (Alliers, Tronçais) dove il vino ha completato anche la fermentazione malolattica. L'affinamento in barriques è proseguito per 8 mesi, al termine dei quali, si è proceduto all'imbottigliamento. Ha fatto seguito un periodo di affinamento in bottiglia di 15 mesi nella cantine storiche del Castello, prima della sua introduzione 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

Questo vino dal riflesso granato presenta sentori di ciliegia, lampone e spezie. Caratterizzato da una struttura elegante e contemporaneamente marcata, risulta ben equilibrato, nello stile della Borgogna.