Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Pinot Nero 2011

Classificazione
Umbria IGT

Annata
2011

Clima
L'andamento climatico dell'annata 2011 è stato atipico: dopo un luglio con giornate assolate, ma non eccessivamente calde, e temperature notturne sotto i 18 °C, è seguito un agosto caratterizzato da temperature diurne torride fino a 40° e notti senza escursioni termiche significative. Fortunatamente, la buona parete fogliare dei vigneti supportata da una discreta disponibilità idrica, contestualmente ad una accurata selezione delle uve ha preservato i grappoli da problemi di appassimento. Il proseguire delle alte temperature ha reso necessaria grande tempestività nella raccolta iniziata verso i primi di settembre. La vendemmia 2011, nonostante le condizioni climatiche, ha dato comunque uve ricche dalle quali si sono ottenuti vini profumati ed eleganti con buona acidità ma soprattutto con dei tannini maturi che fanno presagire una buona longevità.

Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Vinificazione

Le uve sono state raccolte nei vigneti situati a 400 metri di altezza nella Tenuta del Castello della Sala, nei pressi di Orvieto, in Umbria. Dopo la diraspatura ed una parziale pigiatura, l'uva è stata introdotta in serbatoi di acciaio. La macerazione è durata circa dieci giorni, durante i quali è stata posta molta attenzione alla massima estrazione delle sostanze coloranti e dei tannini. La fermentazione alcolica si è svolta ad una temperatura di 26 °C ed è terminata in barriques francesi (Alliers, Tronçais), dove 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 9 mesi nelle cantine storiche del Castello della Sala, prima dell'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

Colore rosso granato brillante con aromi speziato con delicati sentori di viola e di mirtillo, al gusto è morbido e sapido, con tannini dolci che lasciano prevedere una buona evoluzione in bottiglia.