Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Pinot Nero 2015

Classificazione
Umbria IGT

Annata
2015

Clima
L'annata 2015 è stata caratterizzata da un clima invernale mediamente piovoso e una primavera mite. Le buone riserve idriche accumulate nei suoli hanno permesso alle piante di affrontare in buone condizioni di salute una stagione estiva secca ma mai troppo calda. Il germogliamento è avvenuto con un lieve anticipo rispetto all'annata 2014, così come la fioritura a cui ha fatto seguito un'ottima allegagione. Complessivamente il ciclo vegetativo delle piante ha beneficiato di buone escursioni termiche tra il giorno e la notte permettendo di avere le condizioni ideali per la maturazione dei frutti. La raccolta del Pinot Nero è iniziata nella prima decade di settembre.

Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Vinificazione

Dopo una diraspatura e pigiatura soffici, l'uva è stata introdotta in piccoli serbatoi troncoconici in acciaio inox, dove alla macerazione a freddo per circa 3 giorni, è seguita la fermentazione per una settimana. Quest'ultima si è svolta ad una temperatura controllata di 26 °C ed è terminata in barriques francesi dove il vino ha completato anche la fermentazione malolattica. L'affinamento in barriques è proseguito per 10 mesi, al termine dei quali si è proceduto all'imbottigliamento. Dopo un periodo di affinamento in bottiglia nelle storiche cantine del Castello della Sala, il vino è stato introdotto 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

Dal colore rosso rubino tipico della varietà, al naso presenta spiccate note floreali e fruttate di ribes e fragola. Al palato è elegante e raffinato, con tannini setosi e morbidi ma che non nascondono un'evidente mineralità, favorendo una lunga sensazione retro-gustativa.