Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

no image

Clima

L'autunno 2004 è stato caratterizzato da temperature piuttosto miti e da precipitazioni notevoli di gran lunga superiori a quelle degli ultimi anni. Le temperature invernali particolarmente rigide hanno portato ad un ritardo della ripresa vegetativa. Il periodo a ridosso della fioritura è stato caratterizzato da temperature miti e scarsa piovosità che hanno consentito una buona allegagione. Il mese di Luglio, in cui le temperature massime hanno raggiunto i 35 °C, ha accelerato l'invaiatura mentre il mese di Agosto con temperature miti e piogge frequenti ha portato ad una maturazione costante ma lenta. La raccolta per il pinot nero è avvenuta a metà settembre. La quasi assenza di piogge estive ha permesso di giungere alla raccolta con uve perfettamente sane e con un ottimo equilibrio tra maturazione zuccherina e polifenolica.

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 una settimana, durante la quale è stata posta molta attenzione alla massima estrazione delle sostanze coloranti. La fermentazione alcolica si è svolta ad una temperatura di 26 °C ed è terminata in barriques francesi (Alliers, Troncais), 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 15 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.

Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Note Degustative

Sentori di ciliegia e spezie, bilanciato ed elegante in stile della Borgogna.