



no image

Clima

Le temperature invernali sono state miti, scendendo raramente al di sotto degli 0 °C. La ripresa vegetativa, grazie ad una primavera serena ed equilibrata e soprattutto all'assenza di piogge, è stata buona ma con un anticipo di circa 15 giorni rispetto all'anno precedente che ha reso necessario svolgere contemporaneamente in vigna operazioni generalmente consecutive una all'altra. I mesi di luglio ed agosto sono stati caldi ma senza picchi termici, la maturazione è perciò avvenuta gradualmente ed in modo regolare. L'assenza di giorni di pioggia anche durante il periodo di maturazione dell'uva, ha permesso di ottenere grappoli estremamente sani con una maggiore concentrazione. La raccolta per il pinot nero è iniziata nella prima metà di settembre.

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 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 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.



Note Degustative

Questo vino presenta sentori di ciliegia, lampone e spezie. E' bilanciato ed elegante, in stile della Borgogna.