



no image

Clima

Il 2010 è stata un'annata tendenzialmente fresca, con un inverno freddo e piovoso, seguito da una primavera piuttosto perturbata, in particolare dalla seconda metà di Aprile fino alla fine di Giugno. Le giornate calde e assolate di Luglio hanno favorito l'invaiaitura, mentre il mese di Agosto, rivelandosi più fresco della media, ha rallentato i processi di maturazione delle uve, posticipando la loro raccolta di circa 10 giorni. Il ritorno del bel tempo a Settembre, ha permesso un'organizzazione della vendemmia in condizioni ottimali, anche grazie al lavoro fatto in vigna durante il periodo vegetativo che, in annate meno facili come queste, garantisce la qualità della produzione e l'equilibrio delle uve.

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 9 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

Colore rosso granato brillante con delicati profumi che variano dalla frutta alle spezie, è morbido e sapido con tannini setosi che lasciano prevedere un grande potenziale di invecchiamento.