



no image

## Clima

Il 2013 è stata nel complesso un'annata fresca: si è contraddistinta per precipitazioni frequenti in tutte le fasi dello sviluppo vegetativo della vite. Dalla seconda metà di luglio è arrivato il caldo e durante il mese di agosto si sono registrate decise escursioni termiche tra giorno e notte che hanno creato condizioni propizie per una maturazione regolare. Settembre è decorso nel migliore dei modi e, a differenza degli ultimi anni, la vendemmia del Pinot Nero è iniziata nella seconda metà di settembre con un ritardo di circa 10 giorni rispetto alla media. Le uve al momento della raccolta erano sane, con una bella acidità ed una ottima caratterizzazione varietale e aromatica.

## Vinificazione

Le uve sono state raccolte nei vigneti situati ad oltre 400 metri di altezza al Castello della Sala, nei pressi di Orvieto in Umbria. Dopo la diraspatura ed una parziale pigiatura, l'uva è stata introdotta in piccoli serbatoi di acciaio troncoconici. La macerazione è durata circa una settimana. La fermentazione alcolica si è svolta ad una temperatura 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 di 8 mesi nelle cantine storiche del Castello della Sala, 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

Il Pinot Nero 2013 è forse uno dei più espressivi degli ultimi anni. Dal colore rosso granato scarico brillante, al naso ricorda profumi delicati che variano dalle spezie a sentori di viola e di rosa con note di piccoli frutti rossi. Al palato è morbido e sapido, con tannini raffinati setosi e dolci, il finale è lungo ed equilibrato, disponibile fin da subito ma con grande potenziale di invecchiamento.

## Premi all'Annata

**Wine Spectator** 88/100 2015 - USA **I vini di Veronelli** Super 3 stelle 2015 - ITALIA **I vini dell'Espresso** 16/20 2015 - ITALIA **Antonio Galloni** 88/100 2015 - USA