



no image

Clima

L'annata 2014 è stata caratterizzata da un inverno mite con temperature superiori alla media stagionale e abbondanza di piogge. E' seguita una primavera senza ritorni di freddo e con frequenti precipitazioni. L'estate è stata tendenzialmente fresca con piogge leggermente al di sopra della media stagionale che hanno spostato di circa 15 giorni le raccolte delle uve. La vendemmia infatti è iniziata nella seconda settimana di settembre.

Vinificazione

Dopo la diraspatura ed una pigiatura soffice, l'uva è stata introdotta in piccoli serbatoi di acciaio troncoconici dove la macerazione è durata circa una settimana. La fermentazione alcolica 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 cantine storiche 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

Di colore rosso rubino con lievi sfumature granate, al naso presenta note di viola e frutti di bosco. Al palato è armonico, con una spiccata dolcezza dei tannini e con una elegante complessità, a cui si fondono le spezie e il frutto. Il finale è lungo e minerale.