Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

no image

Clima

L'inverno è stato tendenzialmente mite e soleggiato mentre la primavera è stata caratterizzata da temperature leggermente al di sotto della media e da frequenti precipitazioni. Queste condizioni metereologiche si sono protratte fino alla fine di maggio e hanno condizionato i tempi di fioritura e di allegagione, registrando in generale un ritardo di circa dieci giorni. Dal mese di giugno il clima è stato tendenzialmente asciutto. Favorite dall'ottima disponibilità idrica dei suoli, le viti hanno mantenuto un buon equilibrio vegetativo anche durante il caldo mese di agosto, garantendo una completa invaiatura e una lenta e graduale maturazione. Le ottime escursioni termiche tra il giorno e la notte hanno permesso di ottenere grappoli sani e ricchi di precursori aromatici. La raccolta del Pinot Nero è iniziata la seconda settimana di settembre con uve sane, mature, caratterizzate da un'ottima freschezza e da un eccellente profilo aromatico.

Vinificazione

Dopo la diraspatura e una soffice pigiatura, l'uva è stata trasferita in piccoli serbatoi troncoconici di acciaio inox, dove alla macerazione a freddo per circa 3 giorni è seguita la fermentazione alcolica, durata una settimana circa. Quest'ultima si è svolta a una temperatura controllata di 26 °C ed è terminata in contenitori da 228 lt dove il vino ha completato la fermentazione malolattica e ha proseguito la maturazione per alcuni mesi. Il Pinot Nero della Sala ha affinato per un periodo in bottiglia nelle storiche cantine del castello prima dell'uscita 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

Il Pinot Nero della Sala 2019 si presenta di un colore rosso rubino penetrabile con riflessi granati. Al naso esprime i profumi tipici della varietà, come di viola, ribes e lamponi, uniti a leggere sensazioni di pepe rosa. Al palato è suadente, armonico, ricco di sfumature speziate. Con la sua anima gentile, i tannini setosi e raffinati, è un vino pronto fin da subito ma capace di esprimersi straordinariamente anche negli anni a venire.