Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

no image

Clima

L'annata 2016, contraddistinta da un inverno con frequenti precipitazioni e da ripetuti e marcati abbassamenti di temperatura, è stata caratterizzata da una primavera non troppo mite. Le frequenti ma non abbondanti piogge tra la fine di aprile e la metà di giugno, nonostante gli importanti cali termici registrati nella prima decade di maggio, hanno favorito il precoce e vigoroso sviluppo vegetativo delle viti. Il lieve anticipo iniziale delle fasi vegetative si è progressivamente riequilibrato nel mese di luglio. Un'estate calda con buone escursioni termiche tra il giorno e la notte ha favorito lo sviluppo delle componenti aromatiche. La raccolta del Pinot Nero è iniziata nella prima settimana di settembre ed è terminata verso la metà del mese.

Vinificazione

Dopo la diraspatura ed 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 ad una temperatura controllata di 26 °C ed è terminata in barrique francesi dove il vino ha completato anche la fermentazione malolattica. La maturazione in barrique è proseguita per alcuni mesi, al termine dei quali si è proceduto all'imbottigliamento. Dopo un periodo di affinamento in bottiglia nelle storiche cantine 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.

Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Note Degustative

Pinot Nero 2016 ha un colore rosso rubino luminoso non molto carico, caratteristico della varietà. Al naso si esprime con delicate note di frutti di bosco, melagrana, ribes e ciliegia, seguite da sensazioni speziate. Al palato è morbido, setoso e dalla buona eleganza e complessità. Ottima la lunghezza che favorisce una lunga sensazione retro-gustativa.

Premi all'Annata

Bibenda 5 Grappoli ITA **Wine Advocate** 93/100 USA