



## Muffato della Sala 2016 (Clone 2022-06-28 13:42:39)

### Classificazione

Umbria IGT

### Annata

2018

### Klima

Der Jahrgang 2018 war tendenziell kühl und brachte zu Beginn leichte Regenfälle, die die korrekte Entwicklung des Vegetationszyklus begünstigten. Der Januar war mild und wenig regnerisch, während Ende Februar, Anfang März die Temperaturen unter dem Durchschnitt lagen und es einige Schneefälle gab, gefolgt von ungewöhnlichen Regenfällen, dank derer die Wasserreserven in den Böden wiederhergestellt wurden. Tendenz warmes Wetter mit hervorragenden Tag-Nacht-Temperaturunterschieden ab Juli und im gesamten August trugen zu einer langsamen und regulären Reife der Beeren bei. Das Septemberende mit häufigem Morgennebel war vorteilhaft für die Bildung der Edelfäule und sicherte, dass sie die Trauben perfekt überzog. Die Lese begann gegen Mitte Oktober mit Traminer, wurde fortgesetzt mit Riesling, Sauvignon Blanc und Sémillon und schloss Anfang November mit Grechetto.

## Weinbereitung

Die Trauben stammen von Weinbergen des Castello della Sala in Quoten zwischen 200 m und 450 m mit Tonböden, die reich an Meeresfossilien sind. Die Trauben wurden auf jedem Weinberg von Hand in mehreren Durchgängen gelesen, je nach ihrem Zustand. Nach dem Transport in die Kellerei wurden sie einer weiteren Selektion auf einem Sortierband unterzogen, bevor sie ohne Entrappen schonend zerdrückt wurden. Nach dem Pressen durchlief der Most eine Gärungsphase von 18 Tagen bei einer Temperatur von etwa 17 °C. Der so gewonnene, noch süße Wein wurde in Barriques aus französischer Eiche (Alliers und Tronçais) umgefüllt, in denen er etwa sechs Monate reifte, bevor der Ausbau für weitere zwei Jahre in Edelstahl fortgeführt wurde.

## Geschichte

Der Muffato della Sala wird aus Trauben gewonnen, die mit *Botrytis Cinerea* befallen sind und Ende Oktober, Anfang November gelesen werden, damit die Morgennebel die Entwicklung dieser "Edelfäule" an den Trauben noch verstärken. Die Edelfäule reduziert den Wassergehalt der Beeren, konzentriert den Zucker und befördert die Entwicklung von Aromen, so dass der Muffato della Sala einen harmonischen und unverwechselbaren Geschmack gewinnt. Der erste produzierte Jahrgang war 1987 und setzte sich aus Sauvignon Blanc (50%), Grechetto (30%) und Drupeggio (20%) zusammen. Die Cuvée wurde später mehrfach verändert, bis sie den jetzigen Stand erreichte. Muffato della Sala ist ein faszinierender Wein, Ausdruck eines einzigartigen Terroirs, und wird in äußerst begrenzter Menge erzeugt.

## Verkostungsnotizen

Der Muffato della Sala 2018 präsentiert sich in strahlendem Goldgelb. An der Nase besticht er mit Noten von Trockenobst, kandierter Furcht und Anklängen an Safran. Am Gaumen süß, ausbalanciert von angenehmer kräftiger Säure. Die prägnante aromatische Persistenz lässt ein hervorragendes Alterungspotential erahnen.