



Muffato della Sala 2020

Classificazione

Umbria IGT

Annata

2020

Klima

Der Jahrgang 2020 bleibt als tendenziell trocken in Erinnerung. Im Winter, der nahezu ganz ohne Niederschläge war, überwogen nicht zu strenge Temperaturen. Das Frühjahrswetter setzte etwas später als in den Vorjahren ein und war geprägt von milden Tagen mit Temperaturen über dem jahreszeitlichen Durchschnitt, ausgenommen einige etwas kühlere Phasen Anfang April. Anschließend, ab Juni bis fast Mitte August, sorgte warmes und trockenes Wetter für eine hervorragende Reife der Trauben. Dank der häufigen Morgennebel in den Monaten Oktober und November überzog die "Edelfäule" die Trauben nach und nach, konzentrierte die Zuckerstoffe und erhöhte die aromatische Komplexität. Die Lese begann gegen Ende Oktober mit Traminer, wurde fortgesetzt mit Riesling, Sauvignon Blanc und Sémillon und schloss etwa Ende 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 Gebinde von 228 l Fassungsvermögen 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

Muffato della Sala 2020 präsentiert sich in leuchtendem intensivem Goldgelb. An der Nase entfaltet sich ein komplexes und harmonisches Bouquet mit duftigen Aromen von getrockneter Aprikose und kandierten Früchten, begleitet von Anklängen an Honig, Zimt, Safran und Torrone. Am Gaumen ist der Wein samtig, angenehm dicht, von gutem Körper mit Eindrücken von Honig und Zitrusfruchtschale, bevor ein angenehm schmackhaftes Finale einsetzt.