



## Pinot Nero della Sala 2021

### Classificazione

Umbria IGT

### Annata

2021

### Klima

Der Jahrgang 2021 begann mit einem Winter, der von tiefen Temperaturen geprägt war, so dass die Reben in Vegetationsruhe blieben und sich das Austreiben um etwa zwei Wochen gegenüber dem langjährigen Durchschnitt verzögerte. Ein regenarmer und dennoch kühler Mai und ein Sommer mit sonnigen Tagen und guten Tag-Nacht-Temperaturunterschieden ermöglichten es den Reben, die anfängliche Verzögerung wieder auszugleichen. Dank schönen Wetters während der gesamten Lesezeit konnten systematisch und mit Ruhe die besten Trauben selektiert werden, um den höchstmöglichen Fruchtausdruck von Pinot Nero zu erzielen. Die Lese begann in der ersten Septemberwoche mit gesunden, reifen Beeren, die sich durch hervorragende Frische und ein exzellentes aromatisches Profil auszeichneten.



## Weinbereitung

Nach dem Entrappen und schonenden Zerdrücken wurden die Beeren in kleine kegelstumpfförmige Behälter aus Inox-Edelstahl gegeben, in denen auf eine etwa dreitägige Kaltmazeration die alkoholische Gärung folgte. Diese dauerte etwa eine Woche und fand bei kontrollierter Temperatur von 26 °C statt. Sie wurde, so wie auch die malolaktische Gärung, in Gebinden von 228 l-Fassungsvermögen abgeschlossen, in denen der Ausbau einige Monate fortgesetzt wurde. Danach durchlief der Pinot Nero della Sala eine weitere Verfeinerungszeit in der Flasche in den historischen Kellereien des Castello della Sala, bevor er in den Handel kam.

## Geschichte

Die 4 Hektar Rebflächen, auf denen der Pinot Nero des Castello della Sala erzeugt wird, liegen in Quoten von über 400 m auf kalkhaltigen fossilienreichen Böden mit sandigen Sedimenten aus dem Pliozän. Dieser Wein wurde erstmals mit dem Jahrgang 1990 erzeugt. Das Castello della Sala ist eine Festung des 14. Jahrhunderts, die etwa 18 km von Orvieto entfernt liegt und 1940 von der Familie Antinori erworben wurde.

## Verkostungsnotizen

Der Pinot Nero della Sala 2021 präsentiert sich in transparentem Rubinrot mit leichten granatfarbenen Reflexen. An der Nase entfaltet sich ein delikates Bouquet: Noten von Himbeeren, roten Johannisbeeren und Walderdbeeren verbinden sich mit leichten Gewürzanklängen von rosa Pfeffer. Am Gaumen harmonisch und glatt mit subtilen Tanninen: ein gleichzeitig schmeichelnder und komplexer Wein. Das Finale ist frisch, schmackhaft und geprägt von ausgezeichneter Persistenz.