



no image

Klima

2008 war wirklich ein bemerkenswerter Jahrgang: einem tendenziell milden Winter folgte ein Frühling mit sehr starken Niederschlägen und ein Sommer mit herrlichen Sonnentagen. Diesem Klimaverlauf war eine sehr interessante Lese zu verdanken, die mit den ersten Rebsorten gegen Ende August begann und schließlich Anfang Oktober endete. Die Lese war von schönem Wetter begleitet, sodass beste Trauben mit perfekt ausgereiftem Reifungsgrad ganz in Ruhe systematisch ausgewählt werden konnten. Dementsprechend war die Qualität erstklassisch. Die Chardonnay Trauben für den Cervaro della Sala wurden gegen Ende August gelesen. Sie hatten eine optimale Frische, welche dem Wein ein hervorragendes Gleichgewicht, bemerkenswerte Duftnoten und eine gute Struktur verlieh, sowie einen ausgewogenen Alkoholgehalt.

Weinbereitung

Die Trauben wurden auf den 400 m ü.M. gelegenen Weinbergen des Gutes Castello della Sala in der Nähe von Orvieto, Umbrien, gelesen. Nach dem Abbeeren und teilweisem Pressen wurden sie in Stahlbehälter gegeben. Die Maische-Gärung dauerte ca. 1 Woche, dabei wurde sorgsam darauf geachtet, dass die Farbstoffe und Tannine so weit wie möglich entzogen wurden. Die alkoholische Gärung erfolgte bei 26 °C und wurde in französischen Barriques (Alliers, Tronçais) abgeschlossen, in denen auch die malolaktische Gärung stattfand. Der Ausbau in Barriques zog sich über 8 Monate, danach kam es zur Abfüllung in Flaschen. Es folgten weitere 15 Monate des Ausbaus in den historischen Kellern des Castello della Sala, bevor der Wein auf den Markt 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

Dieser granatrot schillernde Wein trägt Noten von Kirsche, Himbeere und Gewürzen. Seine elegante Struktur ist gleichzeitig ausgeprägt und ausgewogen. Im Stil erinnert er an einen Burgunder.