



no image

Klima

Ein von dem strengen und abgesehen von dem Schneefall im Februar niederschlagslosen Winter geprägter Jahrgang. Milde Frühlingstemperaturen begünstigten das Austreiben. In den Sommermonaten führten Hitze und das Fehlen von Regen zu einer früheren Reife der Beeren, aber der Augustregen, als die Lese sich schon näherte, glich das wieder aus, indem er für Abkühlung der Luft sorgte und so den Beeren ermöglichte, die richtige Reife zu erreichen und Frische und Duft, die so typisch für den Pinot Nero sind, zu bewahren.

Weinbereitung

Die Trauben wurden auf Weinbergen der Tenuta del Castello della Sala gelesen, die in Quoten von über 400 m in der Umgebung von Orvieto in Umbrien gelegen sind. Nach dem Entrappen und partiellen Zerdrücken wurde das Lesegut in Edelstahlbehälter gefüllt. Die Mazeration zur Extrahierung der Farbstoffe und Tannine dauerte etwa eine Woche. Die alkoholische Gärung erfolgte bei einer Temperatur von 26° C und wurde, so wie auch die malolaktische Gärung, in Barriques aus französischer Eiche abgeschlossen. Die Verfeinerung in Barriques nahm etwa 8 Monate in Anspruch. Danach wurde der Wein in Flaschen abgefüllt und durchlief eine weitere Verfeinerungszeit von 10 Monaten 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

Strahlendes Granatrot. Delikate Duftnote, die von Frucht bis Gewürz reichen. Am Gaumen weich und schmackhaft mit den rebsortentypischen seidigen geschmeidigen Tanninen.

Awards

I vini dell'Espresso 15,5/20 2014 - **ITALIA Annuario L. Maroni** 90/100 2014 - **ITALIA I vini di Veronelli** Super 3 stelle 2014 - **ITALIA Bibenda** 4 grappoli 2014 - **ITALIA**