Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

no image

Klima

Insgesamt war das Jahr 2013 kühl: kennzeichnend waren die häufigen Niederschläge in allen Phasen der vegetativen Entwicklung der Reben. Ab der zweiten Julihälfte wurde es heiß, und im August waren kräftige Tag-Nacht-Temperaturunterschiede zu verzeichnen, die günstige Bedingungen für eine reguläre Reife herstellten. Der September verlief auf die bestmögliche Art, und im Gegensatz zu den letzten Jahren begann die Lese von Pinot Nero in der zweiten Septemberhälfte, das heißt etwa 10 Tage später als üblich. Zum Lesezeitpunkt waren die Beeren gesund, mit einem schönen Säuregehalt und einer hervorragenden varietalen und aromatischen Ausprägung.

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 kleine Edelstahlbehälter gefüllt. Die Mazeration 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 10 Monate in Anspruch. Danach wurde der Wein in Flaschen abgefüllt und durchlief eine weitere Verfeinerungszeit von 8 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.

Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Verkostungsnotizen

Der Pinot Nero 2013 ist vielleicht einer der ausdrucksvollsten der letzten Jahre. Helles strahlendes Granatrot. An der Nase ein delikates Duftbouquet, das von Gewürz bis zu Anklängen an Veilchen und Rose mit Noten kleiner roter Früchte reicht. Am Gaumen weich und schmackhaft mit raffinierten seidigen und sanften Tanninen. Das Finale ist lang und ausgewogen. Der Wein ist schon präsent, hat aber auch ein großes Alterungspotenzial.

Awards

Wine Spectator 88/100 2015 - USA **I vini di Veronelli** Super 3 stelle 2015 - ITALIA **I vini dell'Espresso** 16/20 2015 - ITALIA **Antonio Galloni** 88/100 2015 - USA