



no image

Klima

2018 war ein tendenziell kühler Jahrgang und begann mit leichten Niederschlägen, die eine korrekte Entwicklung des vegetativen Zyklus der Reben förderten. Der Januar war mild und wenig regnerisch, während das Ende des Monats Februar und der Märzbeginn von unterdurchschnittlichen Temperaturen und Schneefällen geprägt waren, gefolgt von Regen weit über der Norm; dies sorgte dafür, dass die Wasserreserven in den Böden wieder ausgeglichen wurden. Tendenzuell warmes Wetter mit hervorragenden Temperaturschwankungen ab Juli und im ganzen August begünstigten eine langsame und reguläre Reife. Die Lese von Pinot Nero begann in der ersten Septemberwoche mit gesunden, reifen Trauben, die ausgezeichnete Frische und ein exzellentes aromatisches Profil aufwiesen.

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 eine Woche und fand bei einer Temperatur von 26 °C statt. Sie wurde, so wie auch die malolaktische Gärung, in Barriques aus französischer Eiche abgeschlossen. Der Ausbau in den Barriques nahm einige Monate in Anspruch. 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 präsentiert sich in strahlendem Granatrot. An der Nase delikater mit Eindrücken von Gewürz, die sich mit Noten von Veilchen und Rose und dem Aroma roter Beeren verbinden. Am Gaumen ist er weich und schmackhaft mit raffinierten, seidigen und süßen Tanninen. Das Finale ist lang und ausgewogen. Ein Wein, der jetzt schon trinkbar ist, aber auch großes Alterungspotenzial hat.