



no image

Klima

Der Jahrgang 2016 war geprägt von einem Winter mit häufigen Niederschlägen und wiederholten kräftigen Temperaturrückgängen, gefolgt von einem nicht sehr milden Frühjahr. Zahlreiche, aber nicht üppige Regenfälle von Ende April bis Mitte Juni führten trotz der starken Abkühlung in der ersten Maidekade zu einer vorzeitigen und kräftigen vegetativen Entwicklung der Reben. Diese leichte anfängliche Verfrühung der vegetativen Phasen glich sich im Juli allmählich aus. Ein warmer Sommer mit guten Tag-Nacht-Temperaturunterschieden begünstigte die Entwicklung der aromatischen Komponenten. Die Lese für den Pinot Nero begann in der ersten Septemberwoche und endete etwa Mitte des Monats.

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 Barriques nahm einige Monate in Anspruch. Danach wurde der Wein in Flaschen abgefüllt und durchlief eine weitere Verfeinerungszeit 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

Pinot Nero 2016 ist von leuchtendem, nicht sehr dunklem Rubinrot, typisch für die Rebsorte. An der Nase entfaltet er sich mit delikaten Noten von Waldbeeren, Granatapfel, Johannisbeere und Kirsche, gefolgt von Gewürznoten. Am Gaumen weich, seidig und von schöner Eleganz und Komplexität. Hervorragende Länge mit anhaltendem Nachgeschmack.

Awards

Bibenda 5 Grappoli IT Wine Spectator 93/100 USA