Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Muffato della Sala 2020

Classificazione
Umbria IGT

Annata
2020

Clima
La 2020 sarà ricordata come un'annata tendenzialmente asciutta. L'inverno, quasi del tutto privo di piogge, ha visto predominare temperature non troppo rigide. Il clima primaverile, giunto leggermente in ritardo rispetto agli anni precedenti, è stato contraddistinto da giornate miti e da temperature al di sopra delle medie stagionali, fatta eccezione per alcuni periodi più freschi a inizio aprile. In seguito, a partire dal mese di giugno fin quasi a ferragosto, il clima caldo e asciutto ha determinato un'ottima maturazione delle uve. Gli acini nei mesi di ottobre e novembre, grazie alle frequenti nebbie mattutine, si sono ricoperti gradualmente della "muffa nobile", concentrandone gli zuccheri e aumentandone la complessità aromatica. La raccolta è iniziata verso la fine di ottobre con il Traminer, è proseguita con il Riesling, il Sauvignon Blanc e il Sémillon concludendosi verso la fine di novembre con il Grechetto.

Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Vinificazione

Le uve provengono dai vigneti del Castello della Sala, situati tra i 200 e 450 metri s.l.m. su terreni argillosi, ricchi di fossili marini. L'uva è stata raccolta manualmente ritornando sullo stesso vigneto più volte in relazione allo stato delle uve. Dopo il trasferimento in cantina i grappoli sono stati ulteriormente selezionati su un nastro di cernita. È seguita una leggera pigiatura senza diraspatura. Dopo la pressatura il mosto ha fermentato per 18 giorni a una temperatura di circa 17 °C. Il vino ottenuto, ancora dolce, è stato trasferito in contenitori da 228 lt dove ha maturato per circa 6 mesi prima di continuare l'affinamento in acciaio per ulteriori 2 anni.

Dati Storici

Il Muffato della Sala è prodotto con uve botritizzate raccolte a fine ottobre - inizi di novembre, per dar modo alle nebbie mattutine di favorire lo sviluppo della Botrytis Cinerea o "muffa nobile" sui grappoli. Questa muffa riduce il contenuto di acqua dell'uva e ne concentra zuccheri e aromi, conferendo al Muffato della Sala un gusto armonico e inconfondibile. La prima annata è stata la 1987 ed era composta da varietà come Sauvignon Blanc (50%), Grechetto (30%) e Drupeggio (20%). Successivamente la composizione è variata fino ad arrivare a quella attuale. Muffato della Sala è un vino affascinante, espressione di un terroir unico, dalle quantità molto limitate.

Note Degustative

Muffato della Sala 2020 è caratterizzato da un colore giallo dorato luminoso e intenso. Al naso si apre con un bouquet complesso e armonico, con fragranti aromi di albicocca essiccata e frutta candita, accompagnati da sentori di miele, cannella, zafferano e torrone. Al palato risulta vellutato, piacevolmente denso, di buon corpo, con sentori di miele e scorza di agrumi che precedono un finale gradevolmente sapido.