



no image

Clima

L'annata 2008 è stata caratterizzata da un inverno tendenzialmente mite a cui sono seguite una primavera con precipitazioni frequenti e un'estate con giornate soleggiate. Durante i mesi di settembre e ottobre, le nebbie mattutine e le saltuarie piogge alternate a giornate di sole hanno consentito alla "muffa nobile" di attaccare gli acini in modo graduale e senza rischi per la sanità dell'uva. La raccolta è iniziata la terza decade di ottobre con il Traminer, è proseguita con il Riesling e il Sauvignon e si è conclusa verso la fine di novembre con il Grechetto. Il bel tempo che ha caratterizzato tutto il periodo di raccolta ha consentito di selezionare con calma e sistematicità i grappoli migliori che avessero perfettamente raggiunto la maturazione, regalandoci delle uve di qualità eccellente.

Vinificazione

Le uve provengono da vigneti del Castello della Sala, situati tra i 200 e 350 metri s.l.m. su terreni argillosi, ricchi di fossili marini. L'uva è stata raccolta manualmente in base all'attacco della Botrytis Cinerea. Una volta in cantina è stata effettuata una ulteriore selezione dei grappoli alla quale ha fatto seguito una leggera pigiatura senza diraspatura. Dopo la pressatura, il mosto ha fermentato per 18 giorni ad una temperatura di circa 17°C ed il vino ottenuto, ancora dolce, è stato introdotto in barrique di rovere francese (Alliers e Tronçais) dove è rimasto per circa 6 mesi prima di essere assemblato ed imbottigliato.

Dati Storici

Il Muffato della Sala è prodotto con uve bottrizzate 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

Colore giallo dorato. Vino di grande intensità aromatica e gustativa, caratterizzato da aromi floreali e mielosi seguiti da note fresche, quasi agrumate. E' equilibrato pur nella sua giovinezza.