Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

no image

Clima

Le temperature primaverili e l'ottima disponibilità idrica hanno favorito il buon germogliamento di tutte le varietà, anche in leggero anticipo rispetto alla media, seguito poi da ottimali condizioni di fioritura e allegagione. La piovosità che ha caratterizzato la prima parte del periodo estivo, ha permesso alle piante di mantenere un buon equilibrio vegetativo anche nel caldo mese di agosto garantendo una completa invaiatura. Verso l'inizio dell'autunno, grazie alle condizioni climatiche molto favorevoli, la "muffa nobile" ha ricoperto i grappoli gradualmente, senza rischi per la sanità dell'uva, 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 e il Semillon concludendosi verso la fine di novembre con il Grechetto.

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 ritornando sullo stesso vigneto più volte in relazione all'attacco della Botrytis Cinerea. Dopo il trasporto in cantina i grappoli sono stati ulteriormente selezionati su un nastro di cernita. E' seguita una leggera pigiatura senza diraspatura. Dopo la pressatura, il mosto ha fermentato per 18 giorni ad una temperatura di circa 17°C. Il vino ottenuto, ancora dolce è stato introdotto in barriques 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 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.

Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Note Degustative

Il vino si presenta giallo dorato brillante, con sentori di frutta secca, frutta candita e fiori gialli. Al palato il vino è dolce, equilibrato da una piacevole e decisa freschezza. La spiccata persistenza aromatica lascia presagire ad un ottimo potenziale di invecchiamento.

Premi all'Annata

Wine Advocate 96/100 USA **Falstaff** 93/100 Austria