

no image

Clima

L'annata 2010 è stata tendenzialmente fresca, con un inverno piovoso e freddo, caratterizzato da forti e frequenti abbassamenti di temperatura. In particolare dalla seconda metà di aprile fino a fine giugno, si è assistito ad un periodo di perturbazioni. Si sono registrati una ventina di giorni con piogge abbondanti che hanno incrementato la vigoria e lo sviluppo vegetativo delle viti, nonostante i bruschi cali termici rilevati tra il 10 e il 20 Maggio. A partire dalla terza decade di Giugno le precipitazioni sono cessate e per tutto il mese di luglio giornate calde e assolate hanno favorito l'invaiaitura. Contrariamente alle attese, agosto si è rivelato più fresco del solito, rallentando i processi di maturazione e posticipando la raccolta delle uve di circa una decina di giorni. 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. Una volta arrivati 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 così 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 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

Dal caratteristico colore giallo dorato luminoso ed intenso. Al naso si presenta delicato ed elegante, con delicate note floreali, ma a dominare sono i frutti maturi, albicocche e pesche con sentori agrumati, accompagnati dalle intense note iodate. Al palato conferma ed esalta quanto già percepito con un lungo retrogusto sul finale grazie all'equilibrio tra acidità e dolcezza.

Premi all'Annata

Antonio Galloni 90/100 USA **Gambero Rosso** Due Bicchieri Italia **I Vini dell'Espresso** 17/20 Italia