



no image

## Clima

La 2013 è stata un'annata fresca, contraddistinta da un andamento climatico ottimo per i vini bianchi; precipitazioni frequenti sono state accompagnate da temperature miti e senza picchi termici. Grazie alle condizioni climatiche molto favorevoli di settembre e ottobre, 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 Sémillon, concludendosi verso la fine di novembre con il Grechetto.

## 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 trasporto 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 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 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 colore giallo dorato è un vino di grande intensità aromatica e gustativa, caratterizzato da aromi floreali e mielosi seguiti da note fresche, quasi agrumate con sfumature salmastre. È equilibrato pur nella sua giovinezza ed è destinato ad evolversi nel tempo ed aumentare la sua complessità.