

no image

Clima

La 2018 è stata un'annata tendenzialmente fresca e contraddistinta da leggere precipitazioni capaci di favorire il corretto sviluppo del ciclo vegetativo della vite. Il mese di gennaio è stato mite e poco piovoso, mentre la fine di febbraio e l'inizio di marzo sono stati caratterizzati da temperature inferiori alla media e da alcune nevicate, seguite da precipitazioni superiori alla norma che hanno contribuito a riequilibrare le riserve idriche del terreno. Il clima tendenzialmente caldo, contraddistinto da ottime escursioni termiche a partire da luglio fino a tutto il mese di agosto, ha favorito la lenta e regolare maturazione delle uve. Un fine settembre con frequenti nebbie mattutine ha facilitato lo sviluppo della muffa nobile garantendo una perfetta copertura dei grappoli. La raccolta è iniziata verso la metà di ottobre con il Traminer, è proseguita con il Riesling, il Sauvignon Blanc e il Sémillon, concludendosi a inizio 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 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 barrique di rovere francese (Alliers & Tronçais) 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 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

Il Muffato della Sala 2018 si presenta di un colore giallo dorato brillante. Al naso colpisce per i sentori di frutta secca, frutta candita e note di zafferano. Al palato è dolce, equilibrato da una piacevole e decisa freschezza. La spiccata persistenza aromatica lascia presagire un ottimo potenziale di invecchiamento.