



Pinot Nero 2006

Classificazione

Umbria IGT

Annata

2006

Clima

Le temperature invernali sono state abbastanza rigide, mentre quelle primaverili piuttosto miti ed equilibrate. L'allegagione e la fioritura sono avvenute regolarmente grazie a temperature calde e costanti. I mesi di Luglio e di Agosto sono stati caldi ma senza picchi termici. Ciò ha fatto sì che la maturazione delle uve avvenisse in modo graduale e regolare, nonostante le piante siano arrivate alla raccolta in leggero ritardo. Il buon apporto idrico della stagione, ha comunque permesso alle viti di superare la stagione estiva senza particolare stress ed ha garantito una buona gradazione zuccherina delle uve ed un giusto contenuto polifenolico.



Vinificazione

Le uve sono state raccolte nei vigneti situati a 400 metri di altezza nella Tenuta del Castello della Sala, non lontano da Orvieto, in Umbria. Dopo la diraspatura ed una parziale pigiatura, l'uva è stata introdotta in serbatoi di acciaio troncoconici da 50 hl. La macerazione è durata circa una settimana, durante la quale è stata posta massima attenzione all'estrazione delle sostanze coloranti. La fermentazione alcolica si è svolta ad una temperatura di 26 °C ed è terminata in barriques francesi (Alliers, Tronçais) dove il vino ha completato anche la fermentazione malolattica. L'affinamento in barriques è proseguito per 8 mesi, al termine dei quali, si è proceduto all'imbottigliamento. Ha fatto seguito un periodo di affinamento in bottiglia di 15 mesi nella cantine storiche del Castello, prima della sua introduzione sul mercato.

Dati Storici

I 4 ettari di vigneti da cui è prodotto il Pinot Nero del Castello della Sala sono situati ad oltre 400 metri s.l.m. su suoli calcarei ricchi di fossili con sabbie di origine sedimentaria che risalgono al Pliocene. Questo vino è stato prodotto per la prima volta con l'annata 1990. Il Castello della Sala è una fortezza che risale al 14° secolo situata a circa 18 Km. da Orvieto, che è stata acquistata dalla famiglia Antinori nel 1940.

Note Degustative

Sentori di ciliegia e spezie, bilanciato ed elegante in stile della Borgogna.