



## Pinot Nero della Sala 2017

### Classificazione

Umbria IGT

### Annata

2017

### Clima

La 2017 è stata un'annata tendenzialmente asciutta, con un inverno caratterizzato da assenza di piogge e temperature al di sotto della media. Il clima caldo e secco durante il periodo estivo ha favorito l'anticipo della maturazione delle uve garantendo un ottimo stato sanitario dei grappoli. Le uve al momento della vendemmia si presentavano sane, contraddistinte da una buona freschezza e capaci di donare al vino un ottimo equilibrio tra la maturazione dei tannini e il grado alcolico. La raccolta del Pinot Nero è iniziata l'ultima settimana di agosto ed è terminata verso la prima settimana di settembre.



## Vinificazione

Dopo la diraspatura e una soffice pigiatura, l'uva è stata trasferita in piccoli serbatoi troncoconici di acciaio inox, dove alla macerazione a freddo per circa 3 giorni è seguita la fermentazione alcolica, durata una settimana circa. Quest'ultima si è svolta ad una temperatura controllata di 26 °C ed è terminata in barrique di rovere francese dove il vino ha completato anche la fermentazione malolattica e ha proseguito la maturazione per alcuni mesi. Il Pinot Nero della Sala ha affinato un periodo in bottiglia nelle storiche cantine del castello prima della uscita 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

Il Pinot Nero della Sala si presenta di un colore rosso granato brillante. Al naso ricorda sensazioni delicate di spezie, di viola e di piccoli frutti rossi. Al palato è tipico, morbido e sapido, con tannini setosi e caratteristici che ne amplificano la gradevolezza.