



Pinot Nero della Sala 2020

Classificazione

Umbria IGT

Annata

2020

Clima

La 2020 sarà ricordata come un'annata tendenzialmente asciutta. L'inverno, generalmente privo di piogge è stato caratterizzato da temperature non troppo rigide. Il clima primaverile, giunto leggermente in ritardo rispetto agli anni precedenti, è stato contraddistinto da giornate miti e da temperature al di sopra delle medie stagionali, fatta eccezione per alcuni periodi più freschi a inizio aprile. In seguito, a partire dal mese di giugno fin quasi a ferragosto, il clima caldo e asciutto ha determinato una maturazione anticipata delle uve. Il momento della vendemmia è stato scelto ricercando la massima espressione del frutto. La raccolta del Pinot Nero è iniziata la prima settimana di settembre con uve sane, mature, caratterizzate da un'ottima freschezza e da un eccellente profilo aromatico.



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 a una temperatura controllata di 26 °C ed è terminata in contenitori da 228 lt dove il vino ha completato la fermentazione malolattica e ha proseguito la maturazione per alcuni mesi. Il Pinot Nero della Sala ha affinato per un periodo in bottiglia nelle storiche cantine del castello prima dell'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 2020 si presenta di un colore rosso rubino penetrabile con riflessi leggermente granati. Al naso si esprime con delicate note di frutti di bosco, melagrana, ribes e ciliegia, seguiti dagli aromi speziati di pepe rosa. Dal gusto morbido e setoso, è un vino elegante, delicato e al tempo stesso complesso, contraddistinto da un'ottima persistenza.