



Pinot Nero della Sala 2021

Classificazione

Umbria IGT

Annata

2021

Clima

L'annata 2021 è iniziata con un inverno contraddistinto da temperature basse, mantenendo la vite in stato di quiescenza e ritardando il successivo germogliamento di circa due settimane rispetto alla media. Un maggio poco piovoso ma allo stesso tempo fresco e un'estate con giornate soleggiate caratterizzate da una buona escursione termica tra il giorno e la notte, hanno consentito alle viti di recuperare il ritardo iniziale. Il bel tempo che ha caratterizzato tutto il periodo di raccolta ha consentito di selezionare con calma e sistematicità i migliori grappoli, ricercando la massima espressione del frutto del Pinot Nero. La vendemmia 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 2021 si presenta di un colore rosso rubino penetrabile con riflessi leggermente granati. Al naso esprime un bouquet delicato: note di lampone, ribes rosso e fragoline di bosco si uniscono a leggere sensazioni speziate di pepe rosa. Al palato è armonioso, scorrevole, con tannini sottili: un vino suadente e al tempo stesso complesso. Il finale è fresco, sapido e contraddistinto da un'ottima persistenza.