



no image

## Clima

Annata caratterizzata da un inverno rigido e privo di piogge, fatta eccezione per la nevicata nel mese di febbraio. Il germogliamento è stato favorito dalle miti temperature primaverili. Il caldo e l'assenza di pioggia dei mesi estivi hanno determinato un anticipo nella maturazione delle uve. Le piogge di agosto, in prossimità della raccolta, hanno riequilibrato la situazione rinfrescando l'aria e permettendo alle uve di raggiungere la giusta maturazione e preservando freschezza e fragranza tipiche del Pinot Nero.

## Vinificazione

Le uve sono state raccolte nei vigneti situati ad oltre 400 metri di altezza nella Tenuta del Castello della Sala, nei pressi di Orvieto in Umbria. Dopo la diraspatura ed una parziale pigiatura, l'uva è stata introdotta in serbatoi di acciaio. La macerazione è durata circa una settimana, per l'estrazione dei coloranti e dei tannini. La fermentazione alcolica si è svolta ad una temperatura di 26 °C ed è terminata in barriques francesi 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 10 mesi nelle cantine storiche del Castello della Sala, prima dell'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

Colore rosso granato brillante, delicati profumi che variano dalla frutta alle spezie. Al palato è morbido e sapido, con tannini setosi e dolci tipici della varietà.

## Premi all'Annata

**I vini dell'Espresso** 15,5/20 2014 - **ITALIA Annuario L. Maroni** 90/100 2014 - **ITALIA I vini di Veronelli** Super 3 stelle 2014 - **ITALIA Bibenda** 4 grappoli 2014 - **ITALIA**