



no image

Clima

La 2018 è stata un'annata tendenzialmente fresca e contraddistinta da leggere precipitazioni capaci di favorire il corretto sviluppo del ciclo vegetativo della vite. Il mese di gennaio è stato mite e poco piovoso, mentre la fine di febbraio e l'inizio di marzo sono stati caratterizzati da temperature inferiori alla media e nevicate, seguite da precipitazioni superiori alla norma che hanno contribuito a riequilibrare le riserve idriche del terreno. Il clima tendenzialmente caldo, contraddistinto da ottime escursioni termiche a partire da luglio fino a tutto il mese di agosto, ha favorito la lenta e regolare maturazione. 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 barrique di rovere francese dove il vino ha completato 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 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

Pinot Nero della Sala si presenta di un colore rosso granato brillante. Al naso è delicato, con sensazioni di spezie che si uniscono a note di viola, rosa e aromi di piccoli frutti rossi. Al palato è morbido e sapido, con tannini raffinati, setosi e dolci. Il finale è lungo ed equilibrato, un vino pronto fin da subito ma con un grande potenziale di affinamento.