ACQUISTATO IL .....

Pinot Nero Umbria IGT 2023 2023



Un grande rosso in terra di bianchi

Un grande rosso (davvero grandissimo) che nasce in una terra normalmente vocata per la produzione di vini bianchi. Impossibile? Non per Marchesi Antinori che, nella tenuta umbra di Castello della Sala, accanto ai tipici vitigni a bacca bianca coltivano anche il più nobile dei rossi internazionali, il Pinot Nero. Sono in tutto 4 ettari di vigneto che percorrono la collina, dividendosi in terrazzamenti e disegnando linee sinuose e morbide. Il segreto sta tutto nel particolare clima del Castello che inizialmente ha costretto gli agronomi a ideare un modo per proteggere gli acini dal sole estivo. I tralci, dunque, vengono fatti allungare e ripiegati sulla pianta in modo che le foglie possano ombreggiare i grappoli. Un lavoro lungo e impegnativo che però si ripaga ampiamente quando si ha la possibilità di stappare una bottiglia di questo "rosso Antinori". 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. In bocca è morbido e sapido, con tannini raffinati, setosi e dolci, e un finale lungo ed equilibrato. Vino pronto fin da subito, ha senza dubbio un grande potenziale di affinamento.

Castello della Sala si trova in Umbria, a poca distanza dal confine con la Toscana, circa 18 chilometri dalla città di Orvieto. Imponente maniero di epoca medievale, la proprietà della famiglia Antinori si estende per 500 ettari, di cui 170 a vigneto. Siamo a metà strada tra il fiume Paglia e la vetta del Monte Nibbio. Tutti i vigneti si trovano a un'altezza compresa tra i 220 e i 470 metri sul livello del mare. Quella del Castello della Sala è una zona altamente vocata alla produzione di bianchi con una sola eccezione: il Pinot nero che trova in questo terroir le condizioni ideali per esprimersi al meglio. La moderna concezione della cantina di vinificazione, ideata per esaltare la freschezza e gli aromi delle uve e per garantire una qualità senza compromessi, vive in questo caso in perfetta armonia con la storica cantina di affinamento che risale al XVI secolo ed è situata sotto l'antica roccaforte del Castello della Sala.

La Vigna

Terreno	Suolo calcareo fossile con sabbie di origine sedimentaria che risalgono al Pliocene
Esposizione	Est
Allevamento	
Densità imp.	

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Umbria
Uve	100% Pinot Nero
Gradazione	14% vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	da invecchiamento
Abbinamento	Menu di carne
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.
Sensazioni	Colore rosso rubino con le tonalità tipiche del Pinot Nero. Profumo intenso, ricco di sentori di ciliegia e di frutti di bosco, come mirtillo, lampone e fragola. Gusto bilanciato ed elegante, morbido e raffinato

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821