

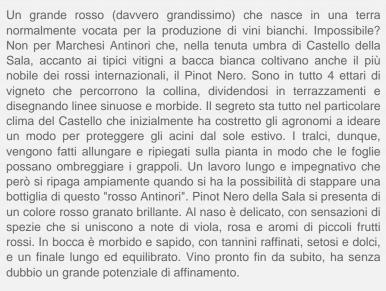
Pinot Nero Umbria IGT 2023

ACQUISTATO IL



2023

Un grande rosso in terra di bianchi



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 Es

.sposizione L

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