

## PINOT NERO DELLA SALA

### **Classificazione**

Umbria - Indicazione Geografica Tipica

### **Annata**

2021

### **Uvaggio**

Pinot Nero

### **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 e affinamento**

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.



### **Gradazione alcolica**

14,5 % Vol.

### **Dati storici**

Prodotto dal 1990 da uve Pinot Nero è, in un certo senso, “l’alter ego” del Cervaro della Sala: insieme rappresentano le due diverse espressioni dell’anima complessa e raffinata del Castello della Sala. I vigneti da cui è prodotto sono situati a oltre 400 metri s.l.m. su suoli calcarei ricchi di fossili con sabbie di origine sedimentaria che risalgono al Pliocene.



**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.