

MUFFATO DELLA SALA

Classificazione

Umbria - Indicazione Geografica Tipica

Annata

2024

Uvaggio

Sauvignon Blanc, Sémillon, Riesling, Grechetto e Traminer

Clima

L'annata 2024 è stata contraddistinta da un inverno piuttosto mite, con precipitazioni complessivamente nella norma, seguito da una primavera moderatamente piovosa che ha consentito di accumulare una buona riserva idrica nei terreni. Le temperature primaverili, leggermente inferiori alla media stagionale, hanno favorito un germogliamento regolare e uno sviluppo vegetativo equilibrato e omogeneo. Nel corso dei mesi estivi, in particolare tra luglio e agosto, il clima caldo e stabile, unito a importanti escursioni termiche tra il giorno e la notte, ha permesso una maturazione lenta e progressiva delle uve, preservandone freschezza e aromi. Successivamente, tra ottobre e novembre, le frequenti nebbie mattutine hanno creato le condizioni ideali per lo sviluppo della "muffa nobile" sugli acini. Questo fenomeno ha favorito una naturale concentrazione degli zuccheri e un incremento della complessità aromatica delle uve. La vendemmia è iniziata verso la metà di ottobre con il Traminer, per poi proseguire con Riesling, Sauvignon Blanc e Sémillon, concludendosi verso i primi giorni di novembre con il Grechetto.



Vinificazione e affinamento

L'uva è stata raccolta manualmente ritornando sullo stesso vigneto più volte in relazione allo stato delle uve. Dopo il trasferimento in cantina i grappoli sono stati ulteriormente selezionati su un nastro di cernita. È seguita una leggera pigiatura senza diraspatura. Dopo la pressatura il mosto ha fermentato per 18 giorni a una temperatura di 17 °C. Il vino ottenuto, ancora dolce, è stato trasferito in contenitori da 228 lt dove ha maturato per alcuni mesi prima di continuare l'affinamento in acciaio.

Grado alcolico

12,5% Vol.



Dati Storici

Il Muffato della Sala è prodotto con uve bottrizzate raccolte a fine ottobre - inizi di novembre, per dar modo alle nebbie mattutine di favorire lo sviluppo della Botrytis Cinerea o “muffa nobile” sui grappoli. Le uve provengono dai vigneti del Castello della Sala, situati tra i 200 e 450 metri s.l.m. su terreni argillosi, ricchi di fossili marini. Questa muffa riduce il contenuto di acqua dell’uva e ne concentra zuccheri e aromi, conferendo al Muffato della Sala un gusto armonico e inconfondibile. La prima annata è stata la 1987 ed era composta da varietà come Sauvignon Blanc (50%), Grechetto (30%) e Drupeggio (20%). Successivamente la composizione è variata fino ad arrivare a quella attuale.

Muffato della Sala è un vino affascinante, espressione di un terroir unico, dalle quantità molto limitate.

Note degustative

Muffato della Sala 2024 si presenta con un colore giallo con riflessi verdolini ancora brillanti, evidenziando la freschezza dell’annata. Al naso esprime grande eleganza e complessità aromatica, con profumi di frutta tropicale come ananas, mango e papaya, accompagnati da note di albicocca disidratata, pesca gialla e scorza di agrumi canditi. Emergono inoltre delicati sentori di zenzero fresco, che arricchiscono ulteriormente il profilo aromatico.

Al palato è avvolgente e armonico, sostenuto da una dolcezza ben equilibrata da una vibrante acidità che conferisce freschezza, slancio e profondità gustativa. Il finale è lungo e persistente, con richiami di marmellata di agrumi, albicocca secca e frutta candita.