

PINOT NERO DELLA SALA

Classificazione

Umbria - Indicazione Geografica Tipica

Annata

2023

Uvaggio

Pinot Nero

Clima

L'annata 2023 è stata segnata da un inverno mite e povero di precipitazioni, seguito da una primavera insolitamente piovosa che ha contribuito a ripristinare le riserve idriche del terreno, rallentando al contempo il germogliamento e il successivo sviluppo vegetativo. La fioritura è avvenuta verso la fine di maggio, seguita dall'allegagione circa una settimana più tardi, con un ritardo medio di 7 giorni rispetto alla norma stagionale.

Dalla seconda metà di luglio fino ad agosto il clima generalmente caldo, accompagnato da ottime escursioni termiche tra il giorno e la notte, ha favorito una maturazione lenta, completa ed equilibrata.

Il periodo di raccolta, contraddistinto da condizioni meteorologiche favorevoli, ha permesso una selezione accurata e metodica dei grappoli migliori, finalizzata a esaltare la massima espressione del Pinot Nero.

La vendemmia è iniziata nella prima settimana di settembre, con uve che si presentavano dotate di grande freschezza e di un profilo aromatico di eccellente qualità.

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

13,5 % 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 2023 si presenta con un colore rosso granato brillante e luminoso. Al naso esprime un bouquet ampio e complesso dove, alle note floreali di viola e rosa appassita, si uniscono profumi fruttati di ciliegia croccante e lampone, impreziositi da delicati richiami agrumati di arancia rossa. Le sensazioni speziate sono fini e ben integrate, con sfumature di pepe rosa, coriandolo e chiodi di garofano, accompagnate da lievi accenti balsamici e di erbe officinali.

Al palato è intenso, dinamico, avvolgente e caratterizzato da un ingresso succoso, sostenuto da una buona freschezza; i tannini sono raffinati, setosi e perfettamente maturi. Un Pinot Nero dalla struttura equilibrata, già godibile fin da subito, ma capace di esprimere al meglio il proprio potenziale evolutivo con qualche anno di affinamento in bottiglia.