Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

PINOT NERO DELLA SALA



Classificazione
Umbria - Indicazione Geografica Tipica

Annata
2024

Uvaggio
Pinot Nero

Clima
L'annata 2024 è stata caratterizzata da un inverno relativamente mite con precipitazioni nella norma e da una primavera moderatamente piovosa che ha garantito un buon equilibrio idrico nel terreno. Le temperature primaverili, leggermente inferiori alla media, hanno determinato un germogliamento regolare e una crescita omogenea delle piante.
Durante i mesi di luglio e agosto, il clima caldo e stabile, accompagnato da significative escursioni termiche tra il giorno e la notte, ha favorito una maturazione graduale e ottimale delle uve.
Il periodo di raccolta, contraddistinto da condizioni meteorologiche favorevoli, ha permesso una selezione accurata e metodica dei grappoli migliori, finalizzata a esaltare al massimo l'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 litri 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 % 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.

Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Note degustative

Il Pinot Nero della Sala 2024 si presenta di colore rosso rubino brillante e luminoso. Al naso è intenso ed elegante con note floreali di viola e rosa, accompagnate da aromi di lampone, ribes e ciliegia croccante, impreziositi da delicati richiami di arancia rossa e da delicate sfumature speziate e balsamiche.

Al palato è fresco e slanciato con una trama tannica aggraziata e setosa. Un Pinot Nero di grande equilibrio e precisione, già piacevole e godibile, mostra al tempo stesso un interessante potenziale evolutivo, che potrà esprimersi pienamente con l'affinamento in bottiglia.