

MUFFATO DELLA SALA

Classificazione

Umbria - Indicazione Geografica Tipica

Annata

2022

Uvaggio

Sauvignon Blanc, Sémillon, Riesling, Grechetto e Traminer

Clima

L'annata 2022 è stata caratterizzata da un inverno e una primavera tendenzialmente caldi e asciutti. A partire dal mese di giugno, anch'esso contraddistinto da assenza di precipitazioni, si sono registrati picchi di temperatura; queste condizioni climatiche non hanno causato particolare stress alle viti grazie alle condizioni pedoclimatiche presenti nei vigneti del Castello della Sala. Le piogge dei primi giorni di agosto hanno riequilibrato la situazione in vigna, garantendo il raggiungimento di un'ottimale maturità.

Nei mesi di ottobre e novembre, grazie alle frequenti nebbie mattutine, gli acini si sono ricoperti gradualmente della "muffa nobile", che ha concentrato gli zuccheri, aumentando la complessità aromatica delle uve. La raccolta è iniziata verso la fine di ottobre con il Traminer, è proseguita con il Riesling, il Sauvignon Blanc e il Sémillon concludendosi verso la fine di novembre con il Grechetto.

Vinificazione e affinamento

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. 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 circa 6 mesi prima di continuare l'affinamento in acciaio per ulteriori 2 anni.

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. 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 2022 è caratterizzato da un colore giallo dorato luminoso e intenso. Al naso si presenta con aromi di frutti tropicali maturi come ananas e mango, albicocca, pesca e scorza di agrumi accompagnati da note di miele, caramello, burro e spezie come zafferano e zenzero. Al palato è piacevolmente denso, di buon corpo, e caratterizzato da un ottimo equilibrio tra dolcezza e acidità. Lungo il finale, contraddistinto da note di miele, marmellata, albicocca secca e frutta candita.