



Classificazione:

Umbria IGT

Uvaggio:

Sauvignon Blanc, Grechetto, Sèmillon, Traminer e Riesling

Clima:

L'andamento climatico del 2011 è stato molto particolare. L'anno è iniziato con un clima secco e nei primi due mesi le precipitazioni sono state praticamente assenti. In compenso, già alla fine di marzo le temperature miti hanno fatto germogliare in anticipo le viti e in aprile e maggio la colonnina di mercurio è salita parecchio, tanto che la primavera 2011 è passata agli annali come una delle più soleggiate e calde degli ultimi decenni. Le viti, dal canto loro, hanno reagito con una fioritura precoce, anticipandola di circa una decina di giorni. Un luglio piuttosto variabile e fresco caratterizzato da piogge abbondanti si è rivelato un toccasana per i vigneti, poiché hanno rallentato un processo di maturazione che, altrimenti, rischiava di essere troppo rapido.

Grazie alle condizioni climatiche molto favorevoli di settembre e ottobre, la "muffa nobile" ha ricoperto i grappoli gradualmente, senza rischi per la sanità dell'uva, concentrando gli acini e aumentando la complessità aromatica. La raccolta è iniziata verso la fine di ottobre con il Traminer ed è proseguita con il Riesling, il Sauvignon e il Sèmillon concludendosi verso la fine di novembre con il Grechetto.

Vinificazione:

L'uva è stata raccolta manualmente ritornando sullo stesso vigneto più volte in relazione alla presenza di muffa nobile sui singoli grappoli. Dopo il trasporto in cantina i grappoli sono stati ulteriormente selezionati su un nastro di cernita prima di essere pigiati. Dopo la pressatura, il mosto ha fermentato per 18 giorni ad una temperatura di circa 17°C. Il vino ottenuto, ancora dolce è stato introdotto in barriques di rovere francese (Alliers e Tronçais) dove è rimasto per circa 6 mesi prima di essere assemblato per alcuni mesi in tini di acciaio prima dell'imbottigliamento.

Dati storici:

Il Muffato della Sala è prodotto con uve affette da muffa nobile raccolte agli inizi di novembre, per dar modo alle nebbie mattutine di favorire lo sviluppo della Botrytis sui grappoli. Questa muffa riduce il contenuto di acqua dell'uva, ne concentra gli zuccheri, favorendo lo sviluppo di aromi che conferiscono al vino un gusto armonico e inconfondibile. La prima annata è stata il 1987 la cui composizione comprendeva Sauvignon Blanc (50%), Grechetto (30%) e Drupeggio (20%). Successivamente, la composizione è variata fino ad arrivare a quella attuale.

Note degustative:

Si presenta con un giallo dorato luminoso ed intenso. Al naso è delicato ed elegante, con note floreali, ma a dominare sono i frutti maturi, albicocche e pesche con sentori agrumati accompagnati da nette note iodate e saline. Quanto già percepito al naso si conferma anche in bocca. Vino lungo ed equilibrato dove dolcezza e acidità si fondono in maniera armonica.