

Classificazione:

Umbria IGT

Uvaggio:

100% Chardonnay

Clima:

Il 2013 è stata un'annata fresca, contraddistinta da precipitazioni frequenti e abbondanti in tutte le fasi dello sviluppo vegetativo della vite, seguita da temperature miti e senza picchi termici. A differenza degli ultimi anni, la maturazione è stata graduale e abbastanza tardiva e la vendemmia dello Chardonnay per il Bramito del Cervo è iniziata durante la prima decade di settembre con un ritardo di circa 15 giorni rispetto alla media. Le uve al momento della raccolta erano sane, con un'ottima acidità ed una buonissima caratterizzazione varietale e aromatica.



Vinificazione:

I grappoli, appena raccolti sono stati raffreddati e convogliati all'interno di particolari serbatoi in grado di mantenere la temperatura a 10°C senza alterare le caratteristiche varietali dell'uva. Dopo alcune ore di contatto con le bucce, il "mosto fiore" è stato trasferito in parte in barriques di rovere francese (Alliers e Troncais) dove si è svolta la fermentazione alcolica e parzialmente quella malolattica. Per una parte del vino e' seguito un periodo di affinamento in legno di circa 5 mesi mentre l'altra parte, svolge la fermentazione alcolica direttamente in serbatoi di acciaio inox dove è rimasta con massimo contatto con i lieviti fino al momento dell'assemblaggio e del successivo imbottigliamento.

Dati storici:

La prima annata di Chardonnay Castello della Sala è stata prodotta nel 1994. La Tenuta del Castello della Sala, acquistata nel 1940 dalla famiglia Antinori, è situata a circa 18 Km. da Orvieto. Il Castello è un esempio molto valido di architettura militare medievale ed il suo microclima, più fresco della media, è ideale per la produzione di vini, quali bianchi e Pinot Nero.

Note degustative:

Dal colore giallo paglierino leggero con sfumature verdognole, al naso si presenta con un bouquet ricco, in cui predomina la frutta matura in particolare mela e ananas. In bocca le leggere note minerali si intebrano con una sapidità e speziatura tipica dei vini del Castello della Sala. Il risultato è un vino fine, elegante dotato di una ottima spina minerale che ne favorisce la persistenza e la complessità.