26911020 | 2020

PINOT NERO UMBRIA IGT

Castello della Sala

Italien
Umbrien

trocken

100% Pinot Nero

ARTIKELBESCHREIBUNG

Ähnlich ausgewogen und elegant wie ein feiner Burgunder präsentiert sich dieser Pinot Nero. Durch den 8-monatigen Ausbau in neuen französischen Barriques aus Allier-Eiche und die anschließende 15-monatige Flaschenreife erlangt er seinen vollen fruchtbetonten und samtigen Geschmack.

Karaffieren

2 Stunden vor Genuss öffnen

Genussempfehlung / Lagerfähigkeit

gut
12 Jahre

HERKUNFT

Qualitäts-Unterstufe	Umbria
Qualitätsstufe	IGT - Indicazione Geografica Tipica

FARBE, GESCHMACK & MEHR

Farbe	Rot
Reifung	im Barrique 8 Monate in Flaschenreifung 15 Monate

ARTIKELDATEN

Gebinde	6 / 0.750 l
Verschluss	Naturkorken
EAN Flasche / EAN Karton	8001935756804 8001935756828

ANALYSE

Alkoholgehalt	14.0 %Vol

INHALT UND NÄHRWERT

Allergene und Zusatzstoffe	enthält keinerlei Ei-Allergene enthält keinerlei Milch-Allergene
Angabepflichtige Inhaltsstoffe	enthält Sulfite
Inverkehrbringer	MARCHESI ANTINORI S.p.A. 50123 Firenze IT

PRODUZENTEN-INFO

Das Castello della Sala befindet sich in Umbrien, nicht weit von der toskanischen Grenze und ca. 18km von der historischen Stadt Orvieto entfernt. Dieses eindrucksvolle Schloss aus dem Mittelalter ist umgeben von 500 ha Land, von dem 170 ha Weinberge sind, die sich 220-470m ü. M. befinden. Die Weinberge erstrecken sich über sanfte Hügel, die für diese Landschaft so typisch sind. Der Boden ist tendenziell lehmhaltig, die Weinberge sind gut zum Sonnenaufgang hin ausgerichtet, das Mikroklima zeichnet sich durch kalte – aber nicht zu strenge – Winter und sehr warme Sommer aus, in denen der Morgennebel bei der Reifung der Trauben seine Spuren hinterlässt. Das Gebiet von Castello della Sala eignet sich hervorragend für die Produktion von Weißweinen. Die einzige Ausnahme: der Pinot Nero, welcher sich auf diesem Boden am besten entfalten kann.