

MUFFATO DELLA SALA ANTINORI



L'Umbria Bianco IGT "Muffato della Sala" del Castello della Sala è un vino dolce di grande fascino, prodotto con uve bottrizzate raccolte agli inizi di novembre, per dar modo alle nebbie mattutine di favorire lo sviluppo della tipica "muffa nobile" sui grappoli. Questa particolare condizione riduce il contenuto di acqua dell'uva e ne concentra zuccheri e aromi, conferendo al Muffato della Sala un gusto armonico inconfondibile. Prodotto a partire dal 1987, da sempre lasciato maturare per circa sei mesi in barrique, è vino dolce eccezionale che viene prodotto in quantità molto limitate, solo nelle annate che lo consentono.

Giallo dorato luminoso, al naso esprime un profilo olfattivo unico per intensità, caratterizzato da aromi floreali e mielosi seguiti da note fresche, quasi agrumate. Una traccia speziata apre ad un assaggio dolce, sinuoso, equilibrato e straordinariamente armonico. Una vena di freschezza ne delinea le forme fino ad un finale di impeccabile persistenza.

A fine pasto, accompagna egregiamente pasticceria secca e crostate di confettura. Meraviglioso anche da solo, da meditazione

