



## Cervaro della Sala 2023

### Classificazione

Umbria IGT

### Annata

2023

### Klima

Der Jahrgang 2023 begann mit einem milden und wenig regnerischen Winter und einem Frühjahr, das demgegenüber von allgemein überdurchschnittlichen Regenfällen geprägt war, die die Wasserreserven in den Böden wieder ausglich und das Austreiben und anschließend das Wachstum der Pflanzen verzögerten. Die Blüte erfolgte gegen Ende Mai, der Fruchtausatz hingegen eine Woche später mit einer leichten Verspätung von etwa 7 Tagen gegenüber dem Üblichen. Ab der zweiten Julihälfte und bis über den gesamten August trug das generell warme und von hervorragenden Tag-Nacht-Temperaturunterschieden geprägte Klima zu einer langsamen und regulären Reife bei. Die Lese von Chardonnay für den Cervaro della Sala begann in der letzten Augustdekade mit reifen Trauben von ausgezeichneter Frische und exzellentem aromatischem Profil. Die Lese von Grechetto fand 3 Wochen später gegen Mitte September statt.



## Weinbereitung

Die Vinifikationskellerei ist so konstruiert, dass die Schwerkraft in vollem Umfang genutzt wird und somit eine Verarbeitung der Beeren und ihre Mazeration ohne mechanische Interventionen durch Pumpen möglich ist. Die Lese erfolgt in den allerersten Morgenstunden, damit die Früchte intakt und noch nicht gestresst von den höheren Tagestemperaturen in der Kellerei ankommen. Die Moste werden nach etwa vierstündiger Schalenmazeration bei 10 °C in kaskadierender Technik in Absetztanks umgefüllt, wo sie sich klären, bevor sie in Barriques travasiert werden. Hier erfolgt dann erst die alkoholische und anschließend eine partielle malolaktische Gärung. Im Februar sind die Chardonnay-Partien bereit für die erneute Umfüllung in Edelstahlbehälter und die Assemblage mit dem separat und "ohne Holz" vinifizierten Grechetto. Nach der Abfüllung in Flaschen verfeinert der Cervaro della Sala einige Monate in den historischen Kellereien des Castello della Sala, bevor er in den Handel kommt.

## Geschichte

Der Name Cervaro geht zurück auf die Adelsfamilie, der das Castello della Sala im 14. Jahrhundert gehörte: die Monaldeschi della Cervara. Die Familie Antinori erwarb den Besitz 1940. Der erste produzierte Jahrgang des Cervaro della Sala war 1985, der 1987 in den Handel kam. Dank seiner konstanten Qualität erhielt dieser Wein zahlreiche Preise und verschiedene wichtige Auszeichnungen.

## Verkostungsnotizen

Cervaro della Sala 2023 präsentiert sich in blassem Gelb mit grünlichen Nuancen. An der Nase verbinden sich die Noten von Akazienblüte, Bergamotte, Zitronatzitrone und Ingwer mit zarten Anklängen vor gebuttertem Brot und Aromen von Feuerstein. Am Gaumen raffiniert, elegant und energisch: seine Schmackhaftigkeit wird gestützt von hervorragender Frische und einem harmonischen delikaten Finale, geprägt von leicht tropischen Noten, getoasteter Haselnuss und Gewürznuancen. Ein wunderbarer Jahrgang, vertikal und raffiniert.