



Cervaro della Sala 2024

Classificazione

Umbria IGT

Annata

2024

Klima

Der Jahrgang 2024 begann mit einem relativ milden Winter mit normalen Niederschlägen, gefolgt von einem moderat regnerischen Frühjahr, das gute Wasserreserven im Boden sicherte. Die Frühjahrstemperaturen, leicht unterdurchschnittlich, sorgten für ein reguläres Austreiben und ein einheitliches Wachstum der Pflanzen. Blüte und Fruchtausatz von Chardonnay erfolgten gegen Ende Mai, für Grechetto hingegen etwa eine Woche danach, 7 Tage später als sonst. In den Monaten Juli und August begünstigte warmes stabiles Wetter in Verbindung mit signifikanten Tag-Nacht-Temperaturunterschieden eine allmähliche und optimale Reife der Beeren. Die Lese begann in der dritten Augustdekade mit Chardonnay und schloss drei Wochen später gegen Mitte September mit Grechetto. Zum Lesezeitpunkt präsentierten sich die Beeren in exzellentem Gesundheitszustand, perfekt reif, mit guter Ausgewogenheit von Säure und Zucker und mit einem besonders reichen und komplexen aromatischen Profil.



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. Danach verfeinert der Cervaro della Sala einige Monate in der Flasche.

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 2024 präsentiert sich in strohgelber Farbe mit grünlichen Reflexen. An der Nase öffnet er sich mit Zitrusnoten von rosa Pampelmuse, begleitet von Blütennoten von Holunder und Kamille; es folgen delikate Aromen von Vanille und Konditorcreme mit einer typischen Facette von Feuerstein, Erkennungsmerkmal des in Castello della Sala erzeugten Chardonnay. Am Gaumen straff, elegant und geprägt von Noten von getoasteter Mandel, weißem Pfeffer und Ingwer; die schmackhafte Textur ist gut ausbalanciert von Frische. Ein Jahrgang, der sich durch geschmackliche Präzision auszeichnet und Energie und Finesse verbindet, eine weitere Bestätigung des schönen Entwicklungspotentials von Cervaro della Sala.