Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Cervaro della Sala 2015

Classificazione
Umbria IGT

Annata
2015

Klima
Der Jahrgang 2015 zeigte mildes Klima ohne Spitzenwerte bei den Temperaturen. Dank eines niederschlagsreichen Winters konnten die Reben im zaghaft einsetzenden Frühjahr mit einer guten Wasserreserve weder zum Leben erwachen. Das Austreiben erfolgte früher als im Vorjahr, ebenso die Blüte, die nach Mitte Mai begann und auf die ein hervorragender Fruchtansatz folgte. Leichte Regenfälle in der zweiten Augusthälfte und der darauf folgende Temperaturrückgang stellten optimale Bedingungen für die Fortsetzung des vegetativen Zyklus der Reben und das Reifen der Früchte her. Die Chardonnay-Lese für den Cervaro begann in der dritten Augustdekade, gefolgt von der Lese des Grechetto, der die richtige Reife etwa zwei Wochen später erreicht, und war etwa Mitte September abgeschlossen.

Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Weinbereitung

Die Kellerei ist so konstruiert, dass die Schwerkraft genutzt wird und damit eine Vinifizierung der Beeren und ihre Mazeration ohne mechanische Interventionen durch Pumpen möglich ist. Die Lese erfolgt in den allerersten Morgenstunden, damit die Früchte intakt, noch nicht gestresst von den hohen 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 die malolaktische Gärung, die die Verweildauer in den Barriques bestimmt. Gewöhnlich sind die Chardonnay-Partien nach fünf Monaten bereit für die Umfüllung in Tanks 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.

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

Helle strohgelbe Farbe mit ein paar noch grünlichen Reflexen. Intensives Duftbouquet nach Zitrusfrüchten, Birne und Akazienblüten; die Vanillenoten, mit denen sie verschmelzen, erhöhen die Komplexität noch. Am Gaumen vibrierend und raffiniert, weiche Noten von Butter und Haselnuss verbinden sich mit den mineralischen und schmackhaften Noten. Ein eleganter strukturierter Wein mit großem Alterungspotenzial.

Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Awards

James Suckling
95/100
USA

Wine Advocate
93/100
USA