Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

no image

Klima

Der Klimaverlauf des Jahrgangs 2011 war atypisch, was insbesondere die letzten Phasen der Reife betraf: auf einen Juli mit sonnigen, aber nicht übertrieben heißen Tagen und kühlen Nachttemperaturen folgte ein heißer schwüler August mit minimalen Tag-Nacht-Temperaturunterschieden. Die solide Laubwand der Rebflächen und die relativ guten Wasserreserven schützten insbesondere die früh reifenden Varietäten wie Chardonnay vor Verbrennungen und Vertrocknen. Angesichts der anhaltend hohen Temperaturen war große Eile bei den Lesearbeiten erforderlich, die aber gehaltvolle Beeren brachte, aus denen duftende elegante Weine von guter Struktur, guter Säure und dem richtigen Alkoholgehalt entstanden sind. Das Alterungspotenzial ist viel versprechend.

Weinbereitung

Das Rebgut stammt von Weinbergen, die etwa 15 bis 20 Jahre alt sind und in der Umgebung des Castello della Sala in Quoten zwischen 200 und 400 m gelegen sind; die Böden sind reich an Meeresfossilien mit Lehmeinsprengseln. Die nachts gelesenen Trauben werden vor dem zerdrücken und Entrappen gekühlt, um die Aromen zu bewahren. Die beiden Varietäten reifen zu verschiedenen Zeiten und gären und verfeinern auf verschiedene Art: der Chardonnay durchläuft eine kurze Kältemazeration (4 bis 6 Stunden), gärt anschließend 18 Tage in neuen Barriques aus französischer Eiche, in denen er weitere etwa sechs Monate auf den eigenen Hefen bleibt und während dieser Zeit die malolaktische Gärung abschließt. Der Grechetto gärt und verfeinert hingegen in Inox-Edelstahltanks. Danach wird der Wein assembliert und in Flaschen abgefüllt, und es folgt eine Verfeinerung in der Flasche von 10 Monaten in den historischen Kellereien von Castello della Sala, bevor der Wein 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.

Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Verkostungsnotizen

Der Cervaro della Sala 2011 präsentiert sich in leuchtendem Gelb mit grünlichen Schattierungen. An der Nase Toastnoten, Zitrusfrüchte und exotische Früchte, aber auch ein leicht butteriger Duft. Am Gaumen ist er schmackhaft und frisch, lang und nachhaltig. Jetzt schon erfreulich, lässt er das Potenzial für eine sehr gute Entwicklung in der Zukunft erkennen.

Awards

James Suckling 95/100 USA **Wine Advocate** 94+/100 USA **Guida Bibenda 2013 - A.I.S.** 5 Grappoli Italy **Gambero Rosso "Vini d'Italia 2014" Guide** Tre Bicchieri Italy **Guida l'Espresso** 18/20 Italy **I Vini Di Veronelli 2014** Super Tre stelle Italy