Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

no image

Klima

2013 war ein tendenziell kühler Jahrgang mit häufigen Niederschlägen, die einen guten Vegetationszyklus mit einer langsamen und regulären Reife begünstigten. Gegenüber dem Vorjahr verschoben sich die Lesezeiten um 10 bis 15 Tage und begannen erst in der ersten Septemberdekade. Nach einem sehr milden Herbst war der Winter geprägt von Temperaturen und Niederschlägen leicht über dem jahreszeitlichen Durchschnitt. Die Regenfälle im Frühjahr und zu Beginn des Sommers ließen wertvolle Wasserreserven im Erdreich entstehen und verlangsamten den Reifeprozess. In der zweiten Julihälfte setzte Hitze ein und im August waren Tag-Nacht-Temperaturunterschiede zu verzeichnen, die günstige Bedingungen für eine langsame reguläre Reife boten. Die Lese des Chardonnay begann in den ersten Septembertagen; es folgte die Lese des Grechetto, der die physiologische Reife etwa 14 Tage später erreicht. Zum Lesezeitpunkt waren die Beeren gesund, reif und von hervorragendem Säuregehalt.

Weinbereitung

Die Chardonnay-Lese erfordert besondere Sorgfalt: um unangenehme Oxidierungsprozesse oder die Extraktion unerwünschter Tannine zu vermeiden, wird in den frühesten Morgenstunden gelesen, so dass die Früchte unversehrt und ohne den Stress hoher Tagestemperaturen in der Kellerei ankommen. So behutsam werden die Beeren auch in der Kellerei behandelt dank deren besonderer Bauform, die so konzipiert ist, dass die Schwerkraft genutzt wird und damit mechanische Interventionen bei den Beeren und Mosten vermieden werden. Diese gelangen nach einer etwa vierstündigen Schalenmazeration bei 10° C in kaskadierender Technik in Absetztanks, wo sie sich klären, bevor sie in Barriques travasiert werden, in denen dann erst die alkoholische und anschließend die malolaktische Gärung erfolgt. Letztere ist gesetzlich vorgeschrieben so wie auch die Verweildauer in den Barriques. Gewöhnlich sind die Chardonnay-Partien nach fünf Monaten bereit für die Umfüllung in Tanks und die Assemblage mit dem separat vinifizierten Grechetto. Nach der Abfüllung in Flaschen verfeinert der Cervaro della Sala für einen Zeitraum von mindestens 12 Monaten 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.

Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Verkostungsnotizen

Dank des kühlen Jahrgangs ist der Cervaro della Sala 2013 von ausgeprägter Vertikalität und Schmackhaftigkeit, ohne jedoch seine mediterranen Charakter verloren zu haben. Er verwöhnt an der Nase mit Anklängen von Kamille, Honig und Feuerstein. Am Gaumen salzig mit leicht butterigen Vanillenoten, die elegant mit denen von Tropen- und Zitrusfrüchten verschmelzen.

Awards

Daniele Cernilli 96/100 Italy **Gambero Rosso** Tre Bicchieri Italy **I vini di Veronelli** Super Tre stelle Italy **I vini dell'Espresso** 16,5/20 Italy **Falstaff** 93/100 Austria **James Suckling** 94/100 USA