Marchesi ANTINORI
26 GENERAZIONI

no image

Klima

Der Jahrgang 2020 bleibt als tendenziell trocken in Erinnerung. Der Winter, allgemein ohne Regenfälle, war geprägt von nicht allzu strengen Temperaturen. Das Frühlingswetter, das etwas später als in den Vorjahren einsetzte, brachte milde Tage mit Temperaturen über dem jahreszeitlichen Durchschnitt, ausgenommen einige kühlere Phasen Anfang April. Anschließend, ab Juni bis nahezu Mitte August, führte warmes und trockenes Klima zu einer früheren Beerenreife. Der Zeitpunkt der Lese wurde so gewählt, dass der Fruchtausdruck am stärksten war. Die Lese von Chardonnay für den Cervaro della Sala begann gegen Ende der dritten Augustdekade mit gesunden und reifen Beeren, die von hervorragender Frische und einem exzellenten aromatischen Profil geprägt waren. Die Lese von Grechetto erfolgte etwa zwei Wochen später gegen Mitte September.

Weinbereitung

Die Vinifikationskellerei ist so konstruiert, dass die Schwerkraft in vollem Umfang genutzt wird und damit 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 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. 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.

Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Verkostungsnotizen

Cervaro della Sala 2020 präsentiert sich in strohgelber Farbe mit ein paar grünlichen Reflexen. An der Nase ist er komplex mit intensiven Noten von Zitrusfrüchten und Akazienblüten in Verbindung mit Anklängen von Vanille. Am Gaumen reich, mineralisch und geprägt von leichten Noten von Nussbutter. Lang und anhaltend hat er ein hervorragendes Alterungspotential.