

no image

Klima

Der Winter war tendenziell mild und sonnig, während das Frühjahr von leicht unterdurchschnittlichen Temperaturen und häufigem Regen geprägt war. Diese Wetterbedingungen hielten bis Ende Mai an und verursachten für beide Varietäten bei den Zeiten der Blüte und des Fruchtausatzes eine Verspätung von etwa 10 Tagen. Ab Juni war das Wetter allgemein trocken. Die Reben bewahrten dank der ausgezeichneten Wasserverfügbarkeit in den Böden eine gute vegetative Ausgewogenheit auch im heißen Monat August, so dass vollständiger Farbausatz und langsame allmähliche Reife gesichert waren. Sehr gute Tag-Nacht-Temperaturunterschiede halfen dabei, gesunde Trauben mit an aromatischen Vorläuferstoffen reichen Beeren zu erhalten. Die Lese von Chardonnay für den Cervaro della Sala begann gegen Ende der dritten Augustdekade und brachte gesunde und reife Beeren von hervorragender Frische und einem exzellenten aromatischen Profil. Grechetto wurde etwa zwei Wochen später Mitte September gelesen.

Weinbereitung

Die Vinifizierungskellerei 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. Gewöhnlich sind die Chardonnay-Partien nach fünf Monaten 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.



Verkostungsnotizen

Der Cervaro della Sala 2019 präsentiert sich in hellgelber Farbe mit noch sichtbaren grünlichen Reflexen. An der Nase ist er intensiv und komplex mit Noten von Zitrusfrüchten, Ananas und Akazienblüten in schöner Harmonie mit Anklängen von Vanille und Feuerstein. Am Gaumen voll, fein und gut strukturiert; die angenehme Schmackhaftigkeit ist ausbalanciert von den typischen süßen Noten von Nussbutter. Die Lese 2019 wird als einer der großen Jahrgänge von Cervaro della Sala in Erinnerung bleiben, ausdrucksvoll jetzt und in den kommenden Jahren.