Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

no image

Klima

Das Jahr 2017 war tendenziell trocken mit einem Winter, der von fehlenden Niederschlägen und Temperaturen unter dem Durchschnitt geprägt war. Der späte Frost im April verursachte, insbesondere auf den Rebflächen in der Talsohle, eine verringerte Produktion. Heißes und trockenes Klima in der Sommerzeit begünstigte eine frühere Reife und sicherte einen hervorragenden gesundheitlichen Zustand der Trauben. Um dem Wassermangel in bestimmten Weinbergen zu begegnen, wurde eine Tropfenberieselung vorgenommen. Die Lese brachte gesunde Beeren, die sich durch gute Frische auszeichneten und aus denen ein Wein von schöner Ausgewogenheit von Säure und Alkoholgehalt erzeugt werden konnte. Die Chardonnay-Lese für den Cervaro della Sala begann Ende der zweiten Augustwoche, während Grechetto in den ersten Septembertagen gelesen wurde.

Weinbereitung

Die Vinifizierung Kellerei 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.

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 Jahrgang 2017, geprägt von einem tendenziell heißen Klima, hat trotzdem eine hervorragende Frische und den typisch mediterranen Stil des Cervaro della Sala bewahrt. An der Nase offene Noten von Kamille und Feuerstein. Am Gaumen schmackhaft mit den charakteristischen delikaten Noten von Vanille und Butter, die sich elegant mit den Anklängen an exotische Frucht verbinden und ein gut umrissenes Bouquet bilden. Ein noch junger Wein, der sich in den kommenden Jahren gut entwickeln wird.

Awards

James Suckling 99/100 USA