Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI



Cervaro della Sala 2023

Classificazione
Umbria IGT

Annata
2023

Clima
L'annata 2023 è stata caratterizzata da un inverno mite e poco piovoso e da una primavera contraddistinta da precipitazioni generalmente superiori alla norma che hanno contribuito a riequilibrare le riserve idriche del terreno rallentando il germogliamento e il successivo accrescimento delle piante. La fioritura è avvenuta verso la fine di maggio mentre l'allegagione una settimana dopo con un leggero ritardo di circa 7 giorni rispetto alla media. Dalla seconda metà di luglio a tutto il mese di agosto il clima tendenzialmente caldo e contraddistinto da ottime escursioni termiche tra il giorno e la notte ha favorito una maturazione lenta e regolare. La raccolta dello Chardonnay per il Cervaro della Sala è iniziata nell'ultima decade di agosto, con uve mature e contraddistinte da un'ottima freschezza e da un eccellente profilo aromatico. La vendemmia del Grechetto è avvenuta dopo 3 settimane, verso la metà di settembre.

Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Vinificazione

La cantina di vinificazione è costruita per sfruttare appieno il principio della gravità e consente la gestione degli acini e la loro macerazione senza che questi subiscano interventi meccanici derivati da azione di pompaggi. La raccolta delle uve avviene nelle primissime ore del mattino in modo da far giungere in cantina frutti integri e non stressati dalle più alte temperature del giorno. I mosti, provenienti da macerazione pellicolare delle uve a 10 °C per circa quattro ore, vengono trasferiti per caduta in serbatoi di decantazione dove illimpidiscono prima di essere trasferiti in barrique dove avviene la fermentazione alcolica seguita da una parziale fermentazione malolattica. In febbraio lo Chardonnay è pronto per essere trasferito di nuovo in acciaio per unirsi con il Grechetto, che invece viene vinificato separatamente in assenza di legno. Successivamente il Cervaro della Sala affina per alcuni mesi in bottiglia nelle storiche cantine del Castello della Sala prima dell'uscita sul mercato.

Dati Storici

Il nome Cervaro deriva dalla nobile famiglia proprietaria del Castello della Sala nel corso del XIV secolo: i Monaldeschi della Cervara. Uve Chardonnay unite ad una piccola parte di Grechetto per un vino pensato per affinare nel tempo e rappresentare l'eleganza e la complessità di un luogo unico. Il Cervaro della Sala è stato uno dei primi vini italiani a svolgere fermentazione malolattica ed affinamento in barrique con la prima annata nel 1985.

Note Degustative

Cervaro della Sala 2023 si presenta di un colore giallo tenue con sfumature verdoline. Al naso note di fiori d'acacia, bergamotto, cedro e zenzero si uniscono a delicate sensazioni di pane imburrato e ad aromi di pietra focaia. Al palato è raffinato, elegante ed energico: la sua sapidità è sostenuta da un'ottima freschezza e da un finale armonioso e delicato, caratterizzato da note leggermente tropicali, nocciola tostata e da sensazioni speziate. Una bellissima annata, verticale e raffinata.