Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI



Cervaro della Sala 2024

Classificazione
Umbria IGT

Annata
2024

Clima
L'annata 2024 è stata caratterizzata da un inverno relativamente mite con precipitazioni nella norma, seguito da una primavera moderatamente piovosa che ha garantito una buona riserva idrica nel terreno. Le temperature primaverili, leggermente inferiori alla media, hanno determinato un germogliamento regolare e una crescita omogenea delle piante. La fioritura e l'allegagione dello Chardonnay sono avvenute verso la fine maggio, mentre per il Grechetto si sono verificate circa una settimana dopo, con un ritardo di 7 giorni rispetto alla media stagionale. Durante i mesi di luglio e agosto, il clima caldo e stabile, accompagnato da significative escursioni termiche tra il giorno e la notte, ha favorito una maturazione graduale e ottimale delle uve. La vendemmia è iniziata con lo Chardonnay nella terza decade di agosto e si è conclusa con il Grechetto 3 settimane dopo, verso la metà di settembre. Al momento della raccolta, le uve si presentavano in eccellente stato sanitario, perfettamente mature, con un buon equilibrio tra acidità, zuccheri e con un profilo aromatico particolarmente ricco e complesso.

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.

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 2024 si presenta con un colore giallo paglierino chiaro con riflessi verdognoli. Al naso si apre con note agrumate di pompelmo rosa accompagnate da sentori floreali di sambuco e camomilla; seguono delicati aromi di vaniglia, crema pasticcera e una tipica sfumatura minerale di pietra focaia, segno distintivo dello Chardonnay prodotto al Castello della Sala. Al palato è teso, elegante, e caratterizzato da note di mandorla tostata, pepe bianco e zenzero; la trama sapida è ben bilanciata dalla freschezza. Un'annata che si distingue per la precisione gustativa, capace di coniugare energia e finezza, confermando la vocazione del Cervaro della Sala a evolversi con grazia nel tempo.