Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Cervaro della Sala 2012

Classificazione
Umbria IGT

Annata
2012

Clima
Ad un inverno rigido e con scarse piogge si è succeduta una primavera caratterizzata da giornate miti e temperature al di sopra delle medie stagionali. A partire dal mese di giugno fino ad agosto le giornate calde e l'assenza di precipitazioni hanno determinato una maturazione anticipata delle uve, in particolare nelle varietà più precoci come lo Chardonnay. Verso la fine dell'estate la pioggia ha regalato alle varietà più tardive come il Grechetto un po' di sollievo ed ha permesso a quest'ultima di raggiungere un buon grado di maturazione mantenendo freschezza e fragranza. Alcuni accorgimenti, abbinati ad un'attenta e tempestiva raccolta iniziata durante la seconda settimana di agosto, hanno garantito la sanità e la freschezza delle uve permettendo di produrre un vino con un buon equilibrio tra acidità e grado alcolico.

Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Vinificazione

Chardonnay e Grechetto sono stati vinificate separatamente; i mosti di Chardonnay sono rimasti a contatto con le proprie bucce dalle 4 alle 6 ore ad una temperatura di circa 10 °C, per poi essere trasferiti in barriques nuove da 225 l. di rovere francese dove la fermentazione alcolica ha avuto luogo per 18 giorni circa. Il vino è rimasto sui propri lieviti in barriques per circa 6 mesi, durante i quali ha completato la fermentazione malolattica. Il Grechetto, invece, è fermentato e affinato in contenitori di acciaio inox. Il vino è stato quindi assemblato e imbottigliato ed è rimasto in bottiglia per ulteriori 10 mesi nelle cantine storiche del Castello della Sala, prima dell'introduzione 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

Si presenta di un colore giallo luminoso, con tonalità verdognole. Nonostante l'annata calda, grazie ad una vendemmia un po' anticipata, mantiene la freschezza e sapidità tipiche del suo stile mediterraneo. Regala all'olfatto sensazioni di camomilla, pietra focaia e frutti esotici. Al palato spiccano note minerali che si fondono elegantemente con le note vanigliate e burrose.

Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Premi all'Annata

Gambero Rosso "Vini d'Italia 2015"
Tre Bicchieri
Italia

I Vini Di Veronelli 2015
Super Tre Stelle
Italia

Annuario L. Maroni
90/100
Italia

Guida Bibenda 2015
5 Grappoli
Italia

James Suckling
96/100
USA