Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Cervaro della Sala 2015

Classificazione
Umbria IGT

Annata
2015

Clima
L'annata 2015 è stata caratterizzata da un clima mite senza eccessivi picchi di temperatura. Grazie ad un inverno ricco di precipitazioni, le viti hanno avuto modo di risvegliarsi in una timida primavera, avendo una buona riserva idrica. Il germogliamento è risultato anticipato rispetto alla scorsa annata, così come la fioritura iniziata dopo la metà di maggio, a cui è seguita un'ottima allegagione. Le leggere precipitazioni dopo la metà di agosto e il conseguente abbassamento delle temperature, hanno creato le condizioni ottimali per il prosieguo del ciclo vegetativo della vite e della maturazione dei frutti. La raccolta dello Chardonnay per il Cervaro è iniziata nella terza decade di agosto seguita dalla vendemmia del Grechetto, che raggiunge la giusta maturazione con circa due settimane di ritardo e si è conclusa verso la metà di settembre.

Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Vinificazione

La cantina è costruita per sfruttare appieno il principio della gravità e consente la vinificazione delle uve e la loro macerazione senza che queste subiscano interventi meccanici derivati da azione di pompaggi sulle stesse. La raccolta delle uve viene svolta nelle primissime ore del mattino in modo da far giungere in cantina frutti integri e non stressati dalle 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 barriques. E' qui che avviene la fermentazione alcolica seguita da quella malolattica; quest'ultima determina i tempi di permanenza del vino in barriques. Solitamente dopo cinque mesi lo Chardonnay è pronto per essere trasferito di nuovo nei serbatoi ed assemblato con il Grechetto, che invece viene vinificato separatamente e in "assenza" di legno. Dopo l'imbottigliamento, il Cervaro della Sala rimane ad affinare in bottiglia per alcuni mesi nelle storiche cantine del Castello della Sala.

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

Il vino, di colore giallo paglierino scarico con qualche riflesso ancora verdolino, esprime un profumo intenso di agrumi, pere e fiori di acacia che fondendosi insieme ai sentori di vaniglia ne aumentano la complessità. Al palato è vibrante e raffinato, le note dolci di burro e di nocciola si combinano a quelle minerali e sapide. Un vino elegante e strutturato con anche grandi potenziali di invecchiamento.

Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Premi all'Annata

James Suckling
95/100
USA

Wine Advocate
93/100
USA