



no image

Clima

L'annata 2008 è davvero da ricordare: un inverno tendenzialmente mite è stato succeduto da una primavera con precipitazioni molto intense, seguita da un'estate con giornate bellissime. Questo andamento climatico ha consentito di ottenere una vendemmia molto interessante, iniziata con la raccolta delle prime varietà intorno alla fine di agosto per finire con le ultime nei primi giorni di ottobre. Il bel tempo che ha caratterizzato tutto il periodo di raccolta ha consentito di selezionare con calma e sistematicità i migliori grappoli che hanno perfettamente raggiunto la maturazione, regalandoci una materia prima di qualità eccellente. Le uve Chardonnay, destinate a produrre il Cervaro della Sala, sono state raccolte intorno agli ultimi giorni di agosto, presentando un'ottima fragranza che ha permesso al vino di raggiungere un grande equilibrio, di esprimere grandi profumi e di essere ben strutturato con un giusto grado alcolico.

Vinificazione

Le uve provengono da vigneti di 15/20 anni situati nei terreni circostanti il Castello della Sala, ad altitudine tra i 200 e i 400 metri s.l.m., di origine pliocenica, ricchi di fossili marini con alcune infiltrazioni di argilla. I grappoli, appena raccolti, sono stati trasferiti in un convogliatore refrigerato, per assicurarne la bassa temperatura al momento delle operazioni di pigiatura e diraspatura. Le varietà sono state vinificate separatamente: al fine di aumentare il patrimonio aromatico; i mosti sono rimasti a contatto con le proprie bucce dalle 8 alle 12 ore ad una temperatura di circa 10°C. Dopo questa fase, i mosti sono stati trasferiti in barriques nuove da 225 l. di rovere francese (Alliers & Tronçais) dove la fermentazione alcolica ha avuto luogo per 14 giorni. Il vino è rimasto sulle proprie fecce in barriques per circa 6 mesi, durante i quali ha completato la fermentazione malolattica. E' stato poi assemblato e imbottigliato. Ha fatto seguito un periodo di affinamento in bottiglia di 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

Il vino esprime un profumo intenso di note aromatiche come gli agrumi, le pere e i fiori di acacia che fondendosi insieme ai sentori di vaniglia ne aumentano la complessità. Ha un gusto pieno e ben strutturato, con note dolci di burro, di nocciola e allo stesso tempo persistente e minerale. Il vino è destinato ad evolvere ed invecchiare molto bene.

Premi all'Annata

Associazione Italiana Sommelier Guida "Duemilavini 2011" Cinque Grappoli Italia **Gambero Rosso "Vini D'italia 2011"** Tre Bicchieri Italia **I Vini Di Veronelli 2011** Super Tre Stelle Italia