Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

no image

Clima

L'annata 2014 si è contraddistinta per un inverno mite con temperature superiori alla media stagionale e abbondanza di piogge. In primavera e all'inizio dell'estate le piogge hanno creato preziose riserve nel sottosuolo. A fine estate si sono verificate importanti escursioni termiche tra il giorno e notte, che hanno creato le condizioni per una maturazione lenta ed equilibrata. Il clima mite di settembre ha permesso di poter organizzare la vendemmia in condizioni ottimali anche grazie al lavoro meticoloso svolto in vigna nel periodo vegetativo che, soprattutto in annate complesse come queste, garantisce la qualità della produzione e l'indiscutibile sanità delle uve. La vendemmia dello Chardonnay è iniziata verso la prima decade di settembre con circa una decina di giorni di ritardo rispetto alla media mentre, la raccolta del Grechetto, che fisiologicamente matura dopo un paio di settimane, si è conclusa verso la fine dello stesso mese.

Vinificazione

La vendemmia delle uve del Cervaro richiede particolare cura: per evitare spiacevoli processi ossidativi o estrazione di tannini indesiderati, la raccolta viene svolta nelle primissime ore del mattino in modo da far giungere in cantina frutti integri e non stressati dalle alte temperature del giorno. L'attenzione per le uve continua anche in cantina, grazie alla particolare struttura della stessa, concepita per sfruttare il principio di gravità e quindi evitare interventi meccanici sulle uve e sui mosti che per caduta, dopo una macerazione pellicolare a 10 °C per circa quattro ore, vengono immessi in serbatoi di decantazione dove illimpidiscono prima di essere trasferiti in barriques. E′ qui che avviene la fermentazione alcolica seguita da quella malolattica; è proprio quest′ultima che detta legge e stabilisce la permanenza del vino in barriques. Solitamente in cinque mesi tutti i lotti di Chardonnay sono pronti per essere trasferiti nei serbatoi e assemblati con il Grechetto, che invece viene vinificato separatamente. Dopo l′imbottigliamento, il Cervaro della Sala viene ad affinare in bottiglia per almeno 12 mesi presso le 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.

Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Note Degustative

Dal colore giallo brillante con riflessi verdi, il Cervaro 2014 si presenta con un bouquet ricco, complesso e fresco, dagli aromi delicati di burro di nocciola e di vaniglia e fiori bianchi. È elegante al palato, caratterizzato da un'incredibile mineralità. Il delicato sapore della tostatura si unisce armoniosamente alla struttura esaltando le note tropicali ed agrumate.

Premi all'Annata

James Suckling 96/100 USA **Wine Spectator** 91/100 USA **Wine Enthusiast** 89/100 USA **Gambero Rosso** Tre Bicchieri Italia **Daniele Cernilli** 98/100 Italia