Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

no image

Clima

La 2020 sarà ricordata come un'annata tendenzialmente asciutta. L'inverno, generalmente privo di piogge, è stato caratterizzato da temperature non troppo rigide. Il clima primaverile, giunto leggermente in ritardo rispetto agli anni precedenti, è stato contraddistinto da giornate miti e da temperature al di sopra delle medie stagionali, fatta eccezione per alcuni periodi più freschi a inizio aprile. In seguito, a partire dal mese di giugno fin quasi ferragosto, il clima caldo e asciutto ha determinato una maturazione anticipata delle uve. Il momento della vendemmia è stato scelto ricercando la massima espressione del frutto. La raccolta dello Chardonnay per il Cervaro della Sala è iniziata verso la fine della terza decade di agosto con uve sane, mature e caratterizzate da un'ottima freschezza e da un eccellente profilo aromatico. La vendemmia del Grechetto è avvenuta dopo una quindicina di giorni, verso la metà di settembre.

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 quella 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 nelle storiche cantine del Castello della Sala prima dell'uscita 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.

Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Note Degustative

Cervaro della Sala 2020 si presenta di un colore giallo paglierino con qualche riflesso verdolino. Al naso è complesso, con intense note di agrumi e fiori di acacia unite a sentori di vaniglia. Al palato è ricco, minerale e contraddistinto da leggere note di burro di nocciola. Lungo e persistente, ha un ottimo potenziale di affinamento.