Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

no image

Clima

L'inverno è stato tendenzialmente mite e soleggiato mentre la primavera è stata caratterizzata da temperature leggermente al di sotto della media e da frequenti precipitazioni. Queste condizioni metereologiche si sono protratte fino alla fine di maggio e hanno condizionato i tempi di fioritura e di allegagione di entrambe le varietà, favorendo un ritardo di circa dieci giorni. Dal mese di giugno il clima è stato generalmente asciutto. La vite, favorita dall'ottima disponibilità idrica dei suoli, ha mantenuto un buon equilibrio vegetativo anche durante il caldo mese di agosto, garantendo una completa invaiatura e una lenta e graduale maturazione. Le ottime escursioni termiche tra il giorno e la notte hanno permesso di ottenere grappoli sani e ricchi di precursori aromatici. 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. È qui che ha luogo la fermentazione alcolica seguita da quella malolattica. Solitamente dopo cinque mesi lo Chardonnay è pronto per essere trasferito di nuovo in acciaio per unirsi con il Grechetto, che invece viene vinificato separatamente e 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

Il Cervaro della Sala 2019 si presenta di un colore giallo scarico con riflessi verdolini ancora evidenti. Al naso è intenso e complesso, con note di agrumi, ananas e fiori di acacia ben in armonia con sentori di vaniglia e pietra focaia. Al palato è pieno, fine e ben strutturato; la piacevole sapidità è ben bilanciata dalle tipiche sensazioni dolci di burro di nocciola. La vendemmia 2019 sarà ricordata come una delle grandi annate di Cervaro della Sala, capace di esprimersi oggi come negli anni a venire.