Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

no image

Clima

La 2018 è stata un'annata tendenzialmente fresca, contraddistinta da leggere precipitazioni capaci di favorire il corretto sviluppo del ciclo vegetativo della vite. Il mese di gennaio è stato mite e poco piovoso, mentre la fine di febbraio e l'inizio di marzo sono stati caratterizzati da temperature inferiori alla media e nevicate, seguite da precipitazioni superiori alla norma che hanno contribuito a riequilibrare le riserve idriche del terreno. Le piogge abbastanza regolari di fine primavera hanno leggermente rallentato la fase di sviluppo dell'acino. Il clima tendenzialmente caldo, contraddistinto da ottime escursioni termiche a partire da luglio fino a tutto il mese di agosto, ha favorito la lenta e regolare maturazione. La raccolta dello Chardonnay per il Cervaro della Sala è iniziata la terza decade di agosto con uve sane, mature, e caratterizzate da un'ottima freschezza e da un eccellente profilo aromatico, mentre quella del Grechetto è avvenuta dopo una quindicina di giorni.

Vinificazione

La cantina di vinificazione è costruita per sfruttare appieno il principio della gravità e consente la gestione 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 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 ed 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 2018 si presenta di un colore giallo paglierino luminoso con alcune sfumature verdoline. Al naso esprime note leggermente tostate accompagnate da aromi di agrumi e di frutti esotici e leggerissime sensazioni burrose. Al palato esprime un'ottima sapidità e freschezza, con sentori di camomilla, frutta bianca e pietra focaia seguiti da una piacevole persistenza e profondità gustativa. La sua giovinezza, già gradevole ed invitante, lascia intravedere il grande potenziale di affinamento. È un vino ancora giovane che saprà evolversi bene negli anni a venire.

Premi all'Annata

Wine Advocate 96/100 USA