



no image

Clima

La 2017 è stata un'annata tendenzialmente siccitosa, con un inverno caratterizzato da assenza di piogge e temperature al di sotto della media. La gelata tardiva registrata nel mese di aprile ha causato, in particolare modo sui vigneti a fondo valle, una riduzione della produzione. Il clima caldo e secco durante il periodo estivo ha favorito l'anticipo della maturazione delle uve garantendo un ottimo stato sanitario dei grappoli. Per contrastare l'assenza idrica registrata in determinati vigneti si è intervenuti utilizzando l'irrigazione a goccia. La vendemmia è stata fatta con uve sane e contraddistinte da una buona freschezza, capaci di produrre un vino con un buon equilibrio tra acidità e grado alcolico. La raccolta dello Chardonnay per il Cervaro della Sala è iniziata alla fine della seconda settimana di agosto mentre quella del Grechetto è avvenuta i primi giorni di settembre.

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 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 avviene 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. Dopo l'imbottigliamento, il Cervaro della Sala rimane ad affinare in bottiglia per alcuni mesi nelle 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.



Note Degustative

L'annata 2017, caratterizzata da un clima tendenzialmente caldo, mantiene comunque un'ottima freschezza ed il tipico stile mediterraneo del Cervaro della Sala. Al naso è caratterizzato da note aperte di camomilla e pietra focaia. Al palato è sapido, con i caratteristici aromi delicati di vaniglia e burro che si uniscono elegantemente ai sentori di frutta esotica per comporre un bouquet ben delineato. È un vino ancora giovane che saprà evolversi bene anche negli anni a venire.

Premi all'Annata

James Suckling 99/100 USA