



Cervaro della Sala 2021

Classificazione

Umbria IGT

Annata

2021

Klima

Der Jahrgang 2021 begann mit einem tendenziell kalten Winter und einem im Allgemeinen regulären Frühjahr. Anfang April, als das Austreiben bereits eingesetzt hatte, verursachte ein abrupter Temperaturrückgang eine Verringerung der Produktion, die jedoch in keiner Weise die spätere Qualität der Beeren beeinträchtigte, und eine vegetative Verzögerung von etwa zwei Wochen. Der wenig regnerische, aber kühle Mai und ein Sommer mit sonnigen Tagen und guten Tag-Nacht-Temperaturunterschieden ermöglichte es den Reben, die akkumulierte Verspätung aufzuholen, und sorgte für eine korrekte Reife der Trauben. Dank des schönen Wetters ab August konnten sorgfältig die besten Trauben selektiert werden und der Lesezeitpunkt konnte so gewählt werden, dass die maximale Entfaltung des varietalen Duftes erreicht war. Die Lese von Chardonnay für den Cervaro della Sala, der von außergewöhnlicher Qualität ist, aber geprägt von geringer Produktion, begann in der dritten Augustwoche mit gesunden und reifen Trauben von hervorragender Frische und einem exzellenten aromatischen Profil. Die Lese von Grechetto erfolgte zwei Wochen später gegen Mitte September.



Weinbereitung

Die Vinifikationskellerei ist so konstruiert, dass die Schwerkraft in vollem Umfang genutzt wird und damit eine Verarbeitung der Beeren und ihre Mazeration ohne mechanische Interventionen durch Pumpen möglich ist. Die Lese erfolgt in den allerersten Morgenstunden, damit die Früchte intakt und noch nicht gestresst von den hohen Tagestemperaturen in der Kellerei ankommen. Die Moste werden nach etwa vierstündiger Schalenmazeration bei 10 °C in kaskadierender Technik in Absetztanks umgefüllt, wo sie sich klären, bevor sie in Barriques travasiert werden. Hier erfolgt dann erst die alkoholische und anschließend die malolaktische Gärung. Im Februar sind die Chardonnay-Partien bereit für die erneute Umfüllung in Edelstahlbehälter und die Assemblage mit dem separat und "ohne Holz" vinifizierten Grechetto. Nach der Abfüllung in Flaschen verfeinert der Cervaro della Sala einige Monate in den historischen Kellereien des Castello della Sala, bevor er in den Handel kommt.

Geschichte

Der Name Cervaro geht zurück auf die Adelsfamilie, der das Castello della Sala im 14. Jahrhundert gehörte: die Monaldeschi della Cervara. Die Familie Antinori erwarb den Besitz 1940. Der erste produzierte Jahrgang des Cervaro della Sala war 1985, der 1987 in den Handel kam. Dank seiner konstanten Qualität erhielt dieser Wein zahlreiche Preise und verschiedene wichtige Auszeichnungen.

Verkostungsnotizen

Cervaro della Sala 2021 präsentiert sich in heller, leicht strohgelber Farbe mit ein paar grünlichen Reflexen. An der Nase entfaltet er Noten von Kamille, weißen Blüten und Feuerstein. Am Gaumen schmackhaft, vibrierend, frisch und geprägt von Noten von Kamille und Zitrusfrüchten und leichten Anklängen an Haselnussbutter. Ein Wein im mediterranen Stil und von hervorragendem Alterungspotential.