



Cervaro della Sala 2022

Classificazione

Umbria IGT

Annata

2022

Klima

Der Jahrgang 2022 begann mit einem Winter und einem Frühjahr, die tendenziell warm und trocken waren. Ab Juni, der ebenfalls von fehlenden Niederschlägen geprägt war, waren Spitzentemperaturen zu verzeichnen; diese Wetterbedingungen führten jedoch dank der pedoklimatischen Bedingungen in den Weinbergen von Castello della Sala nicht zu besonderem Stress für die Pflanzen. Regenfälle in den ersten Augusttagen brachten die Situation im Weinberg wieder ins Gleichgewicht und sorgten für das Erreichen optimaler Reife. Das trockene Klima in diesem Jahrgang sicherte perfekte Integrität und Gesundheit der Trauben, so dass die Eingriffe im Weinberg auf ein Minimum reduziert werden konnten und die Beeren gesund, ausgewogen und von gutem aromatischem Profil waren. Die Lese von Chardonnay – von exzellenter Qualität – für den Cervaro della Sala begann in der dritten Augustwoche mit reifen Beeren von hervorragender Frische und einem ausgezeichneten aromatischen Profil. Die Lese von Grechetto erfolgte drei Wochen später gegen Mitte September.



Weinbereitung

Die Vinifikationskellerei ist so konstruiert, dass die Schwerkraft in vollem Umfang genutzt wird und somit 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 höheren 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 eine partielle 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 2022 präsentiert sich in heller, leicht strohgelber Farbe mit ein paar grünlichen Reflexen. An der Nase entfaltet er leichte Raucharomen von Zeder und Feuerstein gefolgt von Blütennoten wie Ginster und Mimose. Am Gaumen vibrierend, frisch und geprägt von Noten von Vanille, Zitronenbutter und kleinem Konditorgebäck. Ein Wein von großem Alterungspotential und dennoch bereits jetzt angenehm zu trinken.