



no image

Klima

Die Frühjahrstemperaturen und die ausgezeichnete Versorgung mit Wasser begünstigten ein gutes, verglichen mit den Durchschnittszeiten auch leicht früheres Austreiben aller Rebsorten. Es folgten optimale Bedingungen für die Blüte und den Fruchtansatz. Die reichen Niederschläge im ersten Teil des Sommers haben es den Pflanzen ermöglicht, ein gutes vegetatives Gleichgewicht auch im heißen Monat August zu bewahren und die Farbstoffe vollständig auszubilden. Darüber hinaus konnten die Trauben dank der Temperaturunterschiede zwischen Tag und Nacht und der guten Wasserreserven graduell reifen und zeigten sich zum Zeitpunkt der Lese, die in der zweiten Augushälfte begann, gesund und prall.

Weinbereitung

Das Rebgut stammt von Weinbergen, die etwa 15 bis 20 Jahre alt sind und in der Umgebung des Castello della Sala in Quoten zwischen 200 und 400 m gelegen sind; die Böden sind pliozänen Ursprungs und reich an Meeresfossilien mit Lehmeinsprengeln. Die nachts gelesenen Trauben wurden in eine gekühlte Förderanlage verbracht, um niedrige Temperaturen während der Arbeiten des Zerdrückens und Entrappens zu gewährleisten. Zur weiteren Intensivierung ihres aromatischen Reichtums wurden die verschiedenen Varietäten separat vinifiziert; die Moste blieben bei einer Temperatur von etwa 10° C für acht bis zwölf Stunden auf den Schalen. Nach dieser Phase wurden die Moste in neue Barriques aus französischer Eiche (Alliers & Tronçais) von 225 l Fassungsvermögen umgefüllt, in denen die 14tägige alkoholische Gärung erfolgte. Die Weine blieben für weitere etwa sechs Monate in Barriques auf den eigenen Hefen und schlossen während dieser Zeit die malolaktische Gärung ab. Danach wurden sie assembliert und in Flaschen abgefüllt, und es folgte eine Verfeinerung in der Flasche von 10 Monaten in den historischen Kellereien von Castello della Sala, bevor der Wein in den Handel kam.

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

Der Wein von strohgelber Farbe mit einigen noch grünlichen Reflexen entfaltet ein intensives Duftbouquet von aromatischen Noten wie Zitrusfrüchten, Birnen und Akazienblüten, deren Komplexität durch die Verschmelzung mit Vanilleanklängen noch gesteigert wird. Im Geschmack voll und gut strukturiert, fast salzig mit süßen Noten von Kakaobutter und gleichzeitig in perfektem Burgunderstil anhaltend und mineralisch. Ein Wein, der zur weiteren Entwicklung bestimmt ist und gut altern wird.