

no image

Klima

2010 kann als ein tendenziell kühler Jahrgang bezeichnet werden, mit einem kalten regnerischen Winter, der von häufigen und starken Temperaturstürzen geprägt war und auf den ein Frühjahr mit sehr instabilen Wetterbedingungen folgte, die bis Ende Juni anhielten. Die üppigen Regenfälle stärkten jedoch die Rebstöcke und förderten die vegetative Entwicklung. Der Monat Juli brachte warme sonnige Tage, die den Farbansatz begünstigten, während die kühleren Augusttage den Reifeprozess verlangsamten und die Traubenlese um etwa zehn Tage verschoben. Die Rückkehr des schönen Wetters im September ermöglichte eine Organisation der Lese unter optimalen Bedingungen, auch dank der umfangreichen Arbeit im Weinberg während der Vegetationsperiode, die insbesondere in schwierigen Jahren wie diesem die Qualität der Produktion und die Ausgewogenheit der Trauben sichert.

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 Lehmeinsprengseln. Die nachts gelesenen Trauben wurden in eine gekühlte Förderanlage verbracht, um niedrige Temperaturen während der Arbeiten des Zerdrückens und Entrappens zu gewährleisten. Die Varietäten wurden separat vinifiziert, da sie unterschiedliche Reifezeitpunkte haben und auch jeweils einen anderen Ansatz bei der Vinifizierung benötigen. Die Chardonnay-Moste blieben bei einer Temperatur von etwa 10° C für vier bis sechs 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 etwa 18tägige 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 einen intensiven Duft von weißen Blüten alternierend mit Anklängen an Feuerstein. Am Gaumen mineralisch und salzig in perfektem Zusammenklang mit Toast- und Zitrusnoten. Der Cervaro della Sala 2010 zeichnet sich durch Länge und Mineralität aus und ist für eine hervorragende weitere Entwicklung und Alterung bestimmt.

Awards

Gambero Rosso "Vini d'Italia 2013" Guide Tre Bicchieri Italy **Espresso 2013 Guide** 18/20 Italy **I Vini Di Veronelli 2013** Super Tre Stelle Italy **Associazione Italiana Sommelier "Duemilavini 2013" Guide** 5 Grappoli Italy **Wine Enthusiast** 93/100 USA **Annuario L. Maroni** 90/100 Italy **James Suckling** 94/100 USA **Falstaff** 92/100 Austria **Antonio Galloni** 92/100 USA