



no image

Klima

Auf einen strengen Winter mit wenigen Niederschlägen folgte ein Frühjahr mit überdurchschnittlich milden Temperaturen. Warme Tage und das Fehlen von Regen von Juni und bis in den August führten zu einer zeitigen Reife der Trauben, insbesondere bei den frühen Varietäten wie Chardonnay. Der Regen zum Ende des Sommers brachte den spät reifenden Varietäten wie Grechetto ein wenig Erleichterung und ermöglichte ihnen einen guten Reifegrad bei Bewahrung von Frische und Duftigkeit. Verschiedene geschickte Eingriffe zusammen mit einer sorgfältigen und rechtzeitigen Lese sicherten Gesundheit und Frische der Beeren, so dass ein Wein mit einer guten Ausgewogenheit von Säure und Alkoholgehalt erzeugt werden konnte.

Weinbereitung

Chardonnay und Grechetto wurden separat vinifiziert. Die Chardonnay-Moste blieben bei einer Temperatur von um die 10° C vier bis sechs Stunden im Kontakt mit den Schalen und wurden anschließend in neue 225 l-Barriques aus französischer Eiche umgefüllt, in denen sie in circa 18 Tagen die alkoholische Gärung durchliefen. Danach blieb der Wein für weitere etwa sechs Monate in den Barriques auf seinen Hefen und schloss in dieser Zeit die malolaktische Gärung ab. Der Grechetto hingegen gährte und verfeinerte in Inox-Edelstahltanks. Danach wurden die Weine assembliert und in Flaschen abgefüllt, in denen sie weitere 10 Monate in den historischen Kellereien von Castello della Sala verfeinerten, bevor sie in den Handel kamen.

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 Cervaro della Sala 2012 präsentiert sich in leuchtendem Gelb mit grünlichen Schattierungen. Trotz des warmen Jahrgangs bewahrt er dank der leicht vorgezogenen Lese die für den mediterranen Stil typische Frische und Schmackhaftigkeit. An der Nase besticht er mit Noten von Kamille, Feuerstein und tropischen Früchten. Am Gaumen prägnante Mineralität, elegant verschmolzen mit Vanille- und Butternoten.

Awards

Gambero Rosso "Vini d'Italia 2015" guide Tre Bicchieri Italy **I Vini Di Veronelli 2015** Super Tre Stelle Italy **Annuario L. Maroni** 90/100 Italy **Bibenda Guide 2015** 5 grappoli Italy **James Suckling** 96/100 USA