

no image

Klima

Der Jahrgang 2016 brachte nach einem Winter mit häufigen Niederschlägen und wiederholten und kräftigen Temperaturstürzen ein nicht sehr mildes Frühjahr. Zahlreiche, aber nicht sehr üppige Regenfälle von Ende April bis Mitte Juni begünstigten trotz des starken Temperaturrückgangs in der ersten Maidekade eine frühere und kraftvolle vegetative Entwicklung der Chardonnay- und Grechetto-Reben. Diese anfängliche leichte Verfrühung der vegetativen Phasen wurde im Juli nach und nach wieder ausgeglichen. Ein warmer Sommer mit guten Tag-Nacht-Temperaturunterschieden wirkte sich positiv auf die Entwicklung der aromatischen Komponenten der beiden Varietäten aus. Die Chardonnay-Lese für den Cervaro begann in der dritten Augustdekade, gefolgt von der Grechetto-Lese, die ganz natürlich zwei Wochen später stattfindet und gegen Mitte September abgeschlossen wurde.

Weinbereitung

Die Vinifizierungskellerei 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; letztere bestimmt die Verweildauer in den Barriques. Gewöhnlich sind die Chardonnay-Partien nach fünf Monaten bereit für die erneute Umfüllung in Tanks 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.

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 2016, von strahlend strohgelber Farbe mit einigen grünlichen Reflexen, zeigt Toastnoten und Noten von Zitrusfrüchten und exotischen Früchten mit leichten Butternuancen. Am Gaumen markante Frische, Schmackhaftigkeit und eine angenehme Nachhaltigkeit. In seiner Jugendlichkeit, die schon erfreulich und einladend ist, lässt er bereits ein großes Potenzial erahnen, das sich im Laufe der Jahre voll entfalten wird.

Awards

James Suckling 97/100 USA **Wine Advocate** 95+/100 USA