



Cervaro della Sala 2007

Classificazione

Umbria IGT

Annata

2007

Clima

Le temperature invernali sono state miti, scendendo raramente al di sotto degli 0°C. La ripresa vegetativa, grazie ad una primavera serena ed equilibrata e soprattutto all'assenza di piogge, è stata buona ma con un anticipo di circa 15 giorni rispetto all'anno precedente che ha reso necessario svolgere contemporaneamente in vigna operazioni generalmente consecutive una all'altra. I mesi di luglio ed agosto sono stati caldi ma senza picchi termici, la maturazione è perciò avvenuta gradualmente ed in modo regolare. L'assenza di giorni di pioggia anche durante il periodo di maturazione dell'uva, ha permesso di ottenere grappoli estremamente sani anche se ha portato ad un anticipo della maturazione ed ad una perdita di peso dei grappoli con conseguente diminuzione della quantità prodotta. La raccolta per lo Chardonnay è iniziata nella prima metà di Agosto e si è protratta fino ai primi giorni di settembre.



Vinificazione

Le uve provengono da vigneti di 15/20 anni situati nei terreni circostanti il Castello della Sala, ad altitudine tra i 200 e i 400 metri s.l.m., di origine pliocenica, ricchi di fossili marini con alcune infiltrazioni di argilla. I grappoli, appena raccolti, sono stati trasferiti in un convogliatore refrigerato, per assicurarne la bassa temperatura al momento della pigia/diraspatura. Le varietà sono state vinificate separatamente: al fine di aumentare il patrimonio aromatico, i mosti sono rimasti a contatto con le proprie bucce dalle 8 alle 12 ore a 10°C. Dopo questa fase, i mosti sono stati trasferiti in barriques nuove da 225 l. di rovere francese (Alliers & Tronçais) dove la fermentazione alcolica ha avuto luogo per un periodo di 14 giorni. Il vino è rimasto sulle proprie fecce in barriques per circa 6 mesi, durante i quali ha completato la fermentazione malolattica. E' stato poi assemblato e imbottigliato. Ha fatto seguito un periodo di affinamento in bottiglia di ulteriori 10 mesi nelle cantine storiche del Castello della Sala, prima dell'introduzione sul mercato.

Dati Storici

Il nome Cervaro deriva dalla nobile famiglia proprietaria del Castello della Sala nel corso del XIV secolo: i Monaldeschi della Cervara. Uve Chardonnay unite ad una piccola parte di Grechetto per un vino pensato per affinare nel tempo e rappresentare l'eleganza e la complessità di un luogo unico. Il Cervaro della Sala è stato uno dei primi vini italiani a svolgere fermentazione malolattica ed affinamento in barrique con la prima annata nel 1985.

Note Degustative

Ha un profumo intenso e complesso, in cui le note aromatiche come gli agrumi, le pere e i fiori di acacia si fondono insieme ai sentori vanigliati. Al gusto risulta pieno ben strutturato, con note dolci di burro, di nocciola e allo stesso tempo persistente e minerale. E' un vino destinato ad evolvere ed invecchiare benissimo.



Premi all'Annata

Associazione Italiana Sommelier - Guida "Duemilavini 2010"

Cinque Grappoli

Italia

Gambero Rosso "Vini D'italia 2009"

Tre Bicchieri

Italia

I Vini Di Veronelli 2009

Super Tre Stelle

Italia