



Cervaro della Sala 2021

Classificazione

Umbria IGT

Annata

2021

Clima

L'annata 2021 è stata caratterizzata da un inverno tendenzialmente freddo e da una primavera generalmente regolare. All'inizio del mese di aprile, a germogliamento già iniziato, un repentino abbassamento delle temperature ha causato una riduzione della produzione, senza inficiare in alcun modo la futura qualità delle uve, oltre a un ritardo vegetativo di circa due settimane. Un maggio poco piovoso ma allo stesso tempo fresco e un'estate con giornate soleggiate, caratterizzate da una buona escursione termica tra il giorno e la notte, hanno consentito alle viti di recuperare il ritardo accumulato e di garantire la corretta maturazione dei grappoli. Il bel tempo a partire da agosto ha consentito di selezionare con attenzione le migliori uve, scegliendo il momento della raccolta in modo da ricercare la massima espressione dei profumi varietali. La raccolta dello Chardonnay per il Cervaro della Sala, da considerarsi di eccezionale qualità ma caratterizzata da una ridotta produzione, è iniziata durante la terza settimana di agosto con uve sane, mature e contraddistinte da un'ottima freschezza e da un eccellente profilo aromatico. La vendemmia del Grechetto è avvenuta dopo una quindicina di giorni, verso la metà di settembre.



Vinificazione

La cantina di vinificazione è costruita per sfruttare appieno il principio della gravità e consente la gestione degli acini e la loro macerazione senza che questi subiscano interventi meccanici derivati da azione di pompaggi. La raccolta delle uve avviene nelle primissime ore del mattino in modo da far giungere in cantina frutti integri e non stressati dalle più alte temperature del giorno. I mosti, provenienti da macerazione pellicolare delle uve a 10 °C per circa quattro ore, vengono trasferiti per caduta in serbatoi di decantazione dove illimpidiscono prima di essere trasferiti in barrique dove avviene la fermentazione alcolica seguita da quella malolattica. In febbraio lo Chardonnay è pronto per essere trasferito di nuovo in acciaio per unirsi con il Grechetto, che invece viene vinificato separatamente in “assenza” di legno. Successivamente il Cervaro della Sala affina per alcuni mesi in bottiglia nelle storiche cantine del Castello della Sala prima dell’uscita 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

Cervaro della Sala 2021 si presenta di un colore giallo leggermente paglierino chiaro con alcuni riflessi verdognoli. Al naso esprime sensazioni di camomilla, fiori bianchi e pietra focaia. Al palato è sapido, vibrante, fresco e contraddistinto da note di vaniglia, agrumi e leggeri sentori di burro di nocciola. Un vino dallo stile mediterraneo e dall’eccellente capacità di invecchiamento.