



no image

Clima

Le temperature primaverili e l'ottima disponibilità idrica hanno favorito il buon germogliamento di tutte le varietà, anche in leggero anticipo rispetto alla media, seguito da ottimali condizioni di fioritura e allegagione. La piovosità che ha caratterizzato la prima parte del periodo estivo ha permesso alle piante di mantenere un buon equilibrio vegetativo anche durante il caldo mese di agosto garantendo una completa invaiatura. Inoltre, il differenziale termico tra giorno e notte e la buona disponibilità idrica hanno consentito alle uve di maturare gradualmente arrivando al momento della raccolta, iniziata verso la seconda quindicina di agosto, sane, ben turgide e dotate di ottima acidità.

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, raccolti durante la notte, sono stati trasferiti in un convogliatore refrigerato, per assicurarne la bassa temperatura al momento delle operazioni di pigiatura e diraspatura. Le varietà sono state vinificate separatamente poiché maturano in tempi diversi e necessitano anche di un approccio diverso alla vinificazione; i mosti di Chardonnay sono rimasti a contatto con le proprie bucce dalle 8 alle 12 ore ad una temperatura di circa 10°C. Dopo questa fase, i mosti sono stati trasferiti in barrique nuove da 225 l. di rovere francese (Alliers & Tronçais) dove la fermentazione alcolica ha avuto luogo per 14 giorni circa. Il vino è rimasto sulle proprie fecce in barrique 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.

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

Il vino, di colore giallo paglierino con qualche riflesso ancora verdolino, esprime un profumo intenso di note aromatiche di agrumi, pere e fiori di acacia che fondendosi insieme ai sentori di vaniglia ne aumentano la complessità. Ha un gusto pieno e ben strutturato, quasi salato con note dolci di burro di nocciola e allo stesso tempo persistente, fine e minerale. E' destinato ad evolvere ed invecchiare molto bene.