Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

no image

Clima

Possiamo definire il 2010 come un'annata tendenzialmente fresca, ad un inverno piovoso e freddo, caratterizzato da frequenti abbassamenti di temperatura, è seguita una primavera con condizioni climatiche instabili che si sono protratte fino agli ultimi giorni di giugno . In ogni caso le piogge abbondanti hanno incrementato la vigoria e lo sviluppo vegetativo delle viti. Durante il mese di luglio abbiamo avuto giornate calde e assolate che hanno favorito l'invaiatura mentre nel mese di agosto si sono avute giornate più fresche che hanno rallentato i processi di maturazione e posticipato la raccolta delle uve di circa una decina di giorni. Il ritorno del bel tempo a Settembre ci ha permesso di poter organizzare la vendemmia in condizioni ottimali anche grazie al lavoro meticoloso svolto in vigna nel periodo vegetativo che, soprattutto in annate difficili come queste, garantisce la qualità della produzione e l'equilibrio delle uve.

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 4 alle 6 ore ad una temperatura di circa 10°C, dopodichè i mosti sono stati trasferiti in barriques nuove da 225 l. di rovere francese (Alliers & Tronçais) dove la fermentazione alcolica ha avuto luogo per 18 giorni circa. Il vino è rimasto sui propri lieviti 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.

Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Note Degustative

Il vino, di colore giallo paglierino con qualche riflesso verde, si esprime con un profumo intenso di fiori bianchi alternato a sentori di pietra focaia. Al gusto le note minerali e saline si integrano perfettamente con note tostate ed agrumate. Il Cervaro della Sala 2010 è caratterizzato da una lunga persistenza e mineralità, è destinato ad una ottima evoluzione ed invecchiamento.

Premi all'Annata

Gambero Rosso "Vini d'Italia 2013" Tre Bicchieri Italia **Guida Espresso 2013** 18/20 Italia **I Vini Di Veronelli 2013** Super Tre Stelle Italia **Associazione Italiana Sommelier Guida "Duemilavini 2013"** 5 Grappoli Italia **Wine Enthusiast** 93/100 USA **Annuario L. Maroni** 90/100 Italia **James Suckling** 94/100 USA **Falstaff** 92/100 Austria **Antonio Galloni** 92/100 USA