



no image

Clima

L'andamento climatico dell'annata 2011 è stato atipico interessando soprattutto le ultime fasi della maturazione: ad un luglio con giornate assolate ma non particolarmente calde e temperature notturne fresche, ha fatto seguito un agosto particolarmente caldo e umido con minime escursioni termiche tra notte e giorno. Una buona parete fogliare dei vigneti supportata da una discreta disponibilità idrica, ha preservato i grappoli da fenomeni di bruciature e appassimento soprattutto per le varietà più precoci come lo Chardonnay. Il perdurare delle alte temperature ha reso necessaria grande tempestività nelle operazioni di vendemmia che comunque ha dato uve ricche dalle quali si sono ottenuti vini profumati ed eleganti, ben strutturati, di buona acidità e giusta gradazione alcolica che fanno presagire una buona longevità.

Vinificazione

Le uve del Cervaro provengono da vigneti di 15/20 anni situati nei terreni circostanti il Castello della Sala, ad altitudini comprese tra 200 e 400 metri s.l.m., in suoli ricchi di fossili marini e infiltrazioni di argilla. I grappoli raccolti durante la notte, vengono refrigerati per preservarne gli aromi, prima delle operazioni di pigiatura e diraspatura. Le due varietà maturano in periodi differenti, fermentano e si affinano in modo diverso: lo Chardonnay svolge una breve macerazione a freddo (4-6 ore), fermenta poi per 18 giorni in barrique nuove di rovere francese dove rimane sui propri lieviti per sei mesi durante i quali completa la fermentazione malolattica. Il Grechetto, invece, fermenta e si affina in vasche di acciaio inox. Il vino viene poi assemblato e imbottigliato e rimane in bottiglia per 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

Il Cervaro della Sala 2011 si presenta di un colore giallo luminoso, con tonalità verdoline. Al naso esprime note tostate, agrumi, frutti esotici e leggere sensazioni burrose. Al palato è sapido e fresco, lungo e persistente. Da subito gradevole, lascia intravedere il grande potenziale per una futura ottima evoluzione.

Premi all'Annata

James Suckling 95/100 USA **Wine Advocate** 94+/100 USA **Guida Bibenda 2013 - A.I.S.** 5 Grappoli Italia
Gambero Rosso "Vini d'Italia 2014" Tre Bicchieri Italia **Guida L'Espresso** 18/20 Italia **I Vini Di Veronelli 2014**
Super Tre stelle Italia