



no image

Clima

Il 2013 è stata un'annata tendenzialmente fresca, contraddistinta da precipitazioni frequenti che hanno favorito un buon ciclo vegetativo con una maturazione lenta e regolare. I tempi di raccolta, rispetto alla scorsa campagna, sono stati posticipati di 10/15 giorni e la vendemmia è iniziata nella prima decade di Settembre. Dopo un autunno molto mite, l'inverno è stato caratterizzato da temperature e piogge leggermente sopra la media stagionale. Le piogge di primavera e dell'inizio dell'estate hanno creato preziose riserve nel sottosuolo e rallentato il processo di maturazione. Dalla seconda metà di Luglio è arrivato il caldo e durante il mese di Agosto si sono registrate escursioni termiche tra il giorno e la notte che hanno creato condizioni propizie per una maturazione lenta e regolare. La vendemmia dello Chardonnay è iniziata nei primi giorni di Settembre ed è stata seguita dalla raccolta del Grechetto che fisiologicamente raggiunge la maturazione circa una quindicina di giorni dopo. Le uve al momento della raccolta erano sane, mature e dotate di ottima acidità.

Vinificazione

La vendemmia delle uve del Cervaro richiede particolare cura: per evitare spiacevoli processi ossidativi o estrazione di tannini indesiderati, la raccolta viene svolta nelle primissime ore del mattino in modo da far giungere in cantina frutti integri e non stressati dalle alte temperature del giorno. L'attenzione per le uve continua anche in cantina, grazie alla particolare struttura della stessa, concepita per sfruttare il principio di gravità e quindi evitare interventi meccanici sulle uve e sui mosti che per caduta, dopo una macerazione pellicolare a 10 °C per circa quattro ore, vengono immessi in serbatoi di decantazione dove illimpidiscono prima di essere trasferiti in barriques. E' qui che avviene la fermentazione alcolica seguita da quella malolattica; è proprio quest'ultima che detta legge e stabilisce la permanenza del vino in barriques. Solitamente in cinque mesi tutti i lotti di Chardonnay sono pronti per essere trasferiti nei serbatoi e assemblati con il Grechetto, che invece viene vinificato separatamente. Dopo l'imbottigliamento, il Cervaro della Sala viene ad affinare in bottiglia per almeno 12 mesi presso le storiche cantine 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

Grazie all'annata fresca il Cervaro della Sala 2013 è caratterizzato da una spiccata verticalità e sapidità pur conservando il suo stile mediterraneo. Regala all'olfatto sensazioni di camomilla, miele e di pietra focaia. Al palato risulta salino con le note vanigliate e leggermente burrose che si fondono elegantemente ai sentori di frutta esotica e agrumi.

Premi all'Annata

Daniele Cernilli 96/100 Italia **Gambero Rosso** Tre Bicchieri Italia **I vini di Veronelli** Super Tre Stelle Italia **I vini dell'Espresso** 16,5/20 Italia **Falstaff** 93/100 Austria **James Suckling** 94/100 USA