Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

no image

Clima

L'annata 2016, contraddistinta da un inverno con frequenti precipitazioni e da ripetuti e marcati abbassamenti di temperatura, è stata caratterizzata da una primavera non troppo mite. Le frequenti ma non abbondanti piogge tra la fine di aprile e la metà di giugno, nonostante gli importanti cali termici registrati nella prima decade di maggio, hanno favorito il precoce e vigoroso sviluppo vegetativo dello Chardonnay e del Grechetto. Il lieve anticipo iniziale delle fasi vegetative si è progressivamente riequilibrato nel mese di luglio. Un'estate calda con buone escursioni termiche tra il giorno e la notte ha favorito lo sviluppo delle componenti aromatiche delle due varietà. La raccolta dello Chardonnay per il Cervaro è iniziata nella terza decade di agosto seguita dalla vendemmia del Grechetto, di natura più tardivo di due settimane, che è terminata verso la metà di settembre.

Vinificazione

La cantina di vinificazione è costruita per sfruttare appieno il principio della gravità e consente la gestione delle uve e la loro macerazione senza che queste subiscano interventi meccanici derivati da azione di pompaggi sulle stesse. La raccolta delle uve viene svolta nelle primissime ore del mattino in modo da far giungere in cantina frutti integri e non stressati dalle 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 barriques. É qui che avviene la fermentazione alcolica seguita da quella malolattica; quest'ultima determina i tempi di permanenza del vino in barriques. Solitamente dopo cinque mesi lo Chardonnay è pronto per essere trasferito di nuovo nei serbatoi ed assemblato con il Grechetto, che invece viene vinificato separatamente e in "assenza" di legno. Dopo l'imbottigliamento, il Cervaro della Sala rimane ad affinare in bottiglia per alcuni mesi nelle 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.

Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Note Degustative

Il Cervaro della Sala 2016, dal colore giallo paglierino brillante con alcuni riflessi verdolini, esprime note tostate, di agrumi e di frutti esotici con leggere sfumature burrose. Al palato spicca per freschezza, sapidità ed una piacevole persistenza. La sua giovinezza, già gradevole ed invitante, lascia intravedere un grande potenziale che si esprimerà appieno con il passare degli anni.

Premi all'Annata

James Suckling 97/100 USA **Wine Advocate** 95+/100 USA