Classificazione:

Umbria IGT

Uvaggio:

85% Chardonnay, 15% Grechetto

Clima:

Ad un inverno rigido e con scarse piogge si è succeduta una primavera caratterizzata da giornate miti e temperature al di sopra delle medie stagionali. A partire dal mese di giugno fino ad agosto le giornate calde e l’assenza di precipitazioni hanno determinato una maturazione anticipata delle uve, in particolare nelle varietà più precoci come lo Chardonnay. Verso la fine dell’estate la pioggia ha regalato alle varietà più tardive come il Grechetto un po’ di sollievo ed ha permesso a quest’ultima di raggiungere un buon grado di maturazione mantenendo freschezza e fragranza. Alcuni accorgimenti, abbinati ad un’attenta e tempestiva raccolta iniziata durante la seconda settimana di agosto, hanno garantito la sanità e la freschezza delle uve permettendo di produrre un vino con un buon equilibrio tra acidità e grado alcolico.

Vinificazione:

Chardonnay e Grechetto sono stati vinificate separatamente; i mosti di Chardonnay sono rimasti a contatto con le proprie bucce dalle 4 alle 6 ore ad una temperatura di circa 10°C, per poi essere trasferiti in barriques nuove da 225 l. di rovere francese 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. Il Grechetto, invece, è fermentato e affinato in contenitori di acciaio inox. Il vino è stato quindi assemblato e imbottigliato ed è rimasto 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. La famiglia Antinori ha acquistato la tenuta nel 1940. La prima annata di Cervaro della Sala prodotta è stata il 1985, introdotta sul mercato nel 1987. Questo vino ha vinto numerosi premi ed ha ottenuto diversi importanti riconoscimenti per la costante qualità dimostrata.

Note degustative:

Si presenta di un colore giallo luminoso, con tonalità verdognole. Nonostante l’annata calda, grazie ad una vendemmia un po’ anticipata, mantiene la freschezza e sapidità tipiche del suo stile mediterraneo. Regala all’olfatto sensazioni di camomilla, pietra focaia e frutti esotici. Al palato spiccano note minerali che si fondono elegantemente con le note vanigliate e burrose..