



ACQUISTATO IL

"Cervaro della Sala" Umbria IGT 2023

2023

Quando vino bianco è sinonimo di eleganza



Svinando[®]

La Vigna

Terreno	Di origine pliocenica, ricco di fossili marini con alcune infiltrazioni di argilla.
Esposizione	Nord - Est
Allevamento	Cordone speronato
Densità imp.	Da 4800 a 5200 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Umbria
Uve	Chardonnay, Grechetto
Gradazione	13% vol
Temp. Servizio	14 gradi
Quando Berlo	da invecchiamento
Abbinamento	Menù di Pesce, Menù di carne

Vinificazione La cantina divinificazione è costruita per sfruttare appieno il principio della gravità e consente la gestione degli acini e loro macerazione senza che questi subiscano interventi meccanici derivati da azione di pompaggi. La raccolta delle uve avviene nelle primissime ore del mattino in modo da far giungere in cantina frutti integri e non stressati dalle più 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 barrique dove avviene la fermentazione alcolica seguita da una parziale fermentazione malolattica. In febbraio lo Chardonnay è pronto per essere trasferito di nuovo in acciaio per unirsi con il Grechetto, che invece viene vinificato separatamente in assenza di legno. Successivamente il Cervaro della Sala affina per alcuni mesi in bottiglia nelle storiche cantine del Castello della Sala prima dell'uscita sul mercato.

Sensazioni

Cervaro della Sala 2023 si presenta di un colore giallo tenue con sfumature verdoline. Al naso note di fiori d'acacia, bergamotto, cedro e zenzero si uniscono a delicate sensazioni di pane imburato e ad aromi di pietra focaia. Al palato è raffinato, elegante ed energico: la sua acidità è sostenuta da un'ottima freschezza e da un finale armonioso e delicato, caratterizzato da note leggermente tropicali, nocciolato e sensazioni speziate. Una bellissima annata, verticale e raffinata

L'annata 2023 è stata caratterizzata da un inverno mite e poco piovoso e da una primavera contraddistinta da precipitazioni generalmente superiori alla norma che hanno contribuito a riequilibrare le riserve idriche del terreno rallentando il germogliamento e il successivo accrescimento delle piante. La fioritura è avvenuta verso la fine di maggio mentre l'allegagione una settimana dopo con un leggero ritardo di circa 7 giorni rispetto alla media. Dalla seconda metà di luglio a tutto il mese di agosto il clima tendenzialmente caldo e contraddistinto da ottime escursioni termiche tra il giorno e la notte ha favorito una maturazione lenta e regolare. La raccolta dello Chardonnay per il Cervaro della Sala è iniziata nell'ultima decade di agosto, con uve mature e contraddistinte da un'ottima freschezza e da un eccellente profilo aromatico. La vendemmia del Grechetto è avvenuta dopo 3 settimane, verso la metà di settembre.

La Famiglia Antinori si dedica alla produzione vitivinicola da più di seicento anni. Da quando, nel 1385, Giovanni di Piero Antinori entrò a far parte dell'Arte Fiorentina dei Vinattieri. Da allora addirittura 26 generazioni della famiglia hanno guidato le sorti del gruppo che oggi è uno dei più conosciuti, e amati, a livello planetario. A capo della società è oggi il Marchese Piero Antinori, con il supporto delle tre figlie Albiera, Allegra e Alessia, tutte coinvolte in prima persona nelle attività aziendali. Alle storiche tenute toscane e umbre della famiglia, se ne sono aggiunte, con il tempo, diverse altre. Ovunque lo scopo della famiglia Antinori è quello di valorizzare al massimo il "terroir" locale, cercando di produrre vini affascinanti e memorabili. Non si possono dimenticare in questa ottica i grandi Super Tuscan di famiglia, "Solaia" e "Tignanello", o i Chianti Classico che rappresentano un punto di riferimento qualitativo per tutti gli appassionati.