ACQUISTATO IL .....

"Cervaro della Sala" Umbria IGT 2024 2024

Quando vino bianco è sinonimo di eleganza

Oggi ti proponiamo una gran bella novità. Ultimo nato in casa Orestiadi, il PaoMentis è disponibile da pochissimo, ma ha già avuto modo di farsi conoscere ed apprezzare a livello nazionale e internazionale. Syrah in purezza da uve leggermente appassite, il PaoMentis è un vino opulento, potentissimo. Colore cupo, rosso rubino molto carico. Al naso prugna, ciliegie sotto spirito, fico appassito e vaniglia, accenni di inchiostro e grafite. La bocca è corposa e ricca, il finale lungo ed eccezionalmente speziato. In due parole: buono buono!

Tenuta Orestiadi è un progetto che nasce su impulso dell'omonima fondazione che ha sede a Gibellina (TP) nel caratteristico Baglio di Salaci, costruito dopo il terribile sisma del 1968. Il nome si ispira ad Eschilo, che più i 2000 anni fa proprio in questa terra scrisse e portò in scena il mito di Oreste e delle Orestiadi. Lo scopo è quello di promuovere e preservare il patrimonio artistico e culturale mediterraneo. Tenuta Orestiadi si muove in questo senso valorizzando una delle tradizioni più antiche della Sicilia, quella vitivinicola.

La Vigna

Terreno	Di origine pliocenica, ricco di fossili marini con alcune infiltrazioni di argilla.
Esposizione	Nord - Est, tra i 220 e i 470m s.l.m.
Allevamento	Cordone speronato
Densità imp.	

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Umbria
Uve	Chardonnay, Grechetto
Gradazione	13% vol.
Temp. Servizio	14°
Quando Berlo	ND
Abbinamento	ND
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 barrique. È qui che avviene la fermentazione alcolica seguita da quella malolattica. Solitamente dopo cinque mesi lo Chardonnay è pronto per essere trasferito di nuovo in acciaio per unirsi 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.
Sensazioni	L’annata 2017, caratterizzata da un clima tendenzialmente caldo, mantiene comunque un’ottima freschezza ed il tipico stile

mediterraneo del Cervaro della Sala. Al naso è caratterizzato da note aperte di camomilla e pietra focaia. Al palato è sapido, con i caratteristici aromi delicati di vaniglia e burro che si uniscono elegantemente ai sentori di frutta esotica per comporre un bouquet ben delineato. È un vino ancora giovane che saprà evolversi bene anche negli anni a venire.

Per molti appassionati il Cervaro della Sala di Antinori è considerato un vino iconico. Un bianco umbro di grande personalità capace di accompagnare, con classe, le occasioni più importanti. Frutto di una selezione attenta di uve Chardonnay e, in piccola parte di uve Grechetto, questo vino nasce da una delicata lavorazione che avviene all'interno di una moderna cantina pensata per sfruttare al massimo il principio di gravità, senza ricorre a interventi meccanici invasivi. Reso ancora più ricco da una moderata macerazione pellicolare, un uso intelligente delle barrique e da una malolattica interamente svolta prima dell'imbottigliamento, il Cervaro della Sala è un bianco che non ha fretta di essere bevuto. Giallo paglierino intenso con velature tendenti al dorato, ha un profumo intenso e ampio. In bocca è elegante e strutturato, ma anche fresco e sapido. Difficile immaginare un calice capace di dare più soddisfazioni.

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 Supertuscan di famiglia, "Solaia" e "Tignanello", o i Chianti Classico che rappresentano un punto di riferimento qualitativo per tutti gli appassionati.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc

customer.service@svinando.com · 011-19467821