ACQUISTATO IL .....

"Cervaro della Sala" Umbria IGT 2024 2024

Quando vino bianco è sinonimo di eleganza



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 degli acini e la 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.

Sensazioni Cervaro della Sala 2024 si presenta con un colore giallo paglierino chiaro con riflessi verdognoli. Al naso si apre con note agrumate di pompelmo rosa accompagnate da sentori floreali di sambuco e camomilla; seguono delicati aromi di vaniglia,

crema pasticcera e una tipica sfumatura minerale di pietra focaia, segno distintivo dello Chardonnay prodotto al Castello della Sala. Al palato è teso, elegante, e caratterizzato da note di mandorla tostata, pepe bianco e zenzero; la trama sapida è ben bilanciata dalla freschezza. Un’annata che si distingue per la precisione gustativa, capace di coniugare energia e finezza, confermando la vocazione del Cervaro della Sala a evolversi con grazia nel tempo.

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. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821