



Cervaro della Sala

Classificazione

Umbria - Indicazione Geografica Tipica

Annata

2022

Uvaggio

95% Chardonnay, 5% Grechetto

Clima

L'annata 2022 è stata caratterizzata da periodi invernali e primaverili tendenzialmente caldi e asciutti. A partire dal mese di giugno, anch'esso contraddistinto da assenza di precipitazioni, si sono registrati picchi di temperatura; queste condizioni climatiche non hanno causato particolare stress alle viti grazie alle condizioni pedoclimatiche presenti nei vigneti del Castello della Sala. Le piogge dei primi giorni di agosto hanno riequilibrato la situazione in vigna, garantendo il raggiungimento di un'ottimale maturità.

Il clima asciutto di quest'annata ha garantito la perfetta integrità e sanità delle uve, permettendo di limitare al minimo gli interventi in vigna e donando frutti sani, equilibrati e caratterizzati da un buon profilo aromatico.

La raccolta dello Chardonnay per il Cervaro della Sala, da considerarsi di eccezionale qualità, è iniziata durante la terza settimana 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.

Vinificazione e affinamento

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 nelle storiche cantine del Castello della Sala prima dell'uscita sul mercato.

Grado alcolico

13% Vol.

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 a 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 affinamento in barrique con la prima annata nel 1985.



Note degustative

Cervaro della Sala 2022 si presenta di un colore giallo leggermente paglierino chiaro con alcuni riflessi verdolini. Al naso esprime sensazioni leggermente affumicate di cedro e di pietra focaia seguite da sentori floreali di ginestra e mimosa. Al palato è vibrante, fresco e contraddistinto da note di vaniglia, burro al limone e piccola pasticceria. Un vino dal grande potenziale di invecchiamento ma con una disponibilità alla beva già immediata.