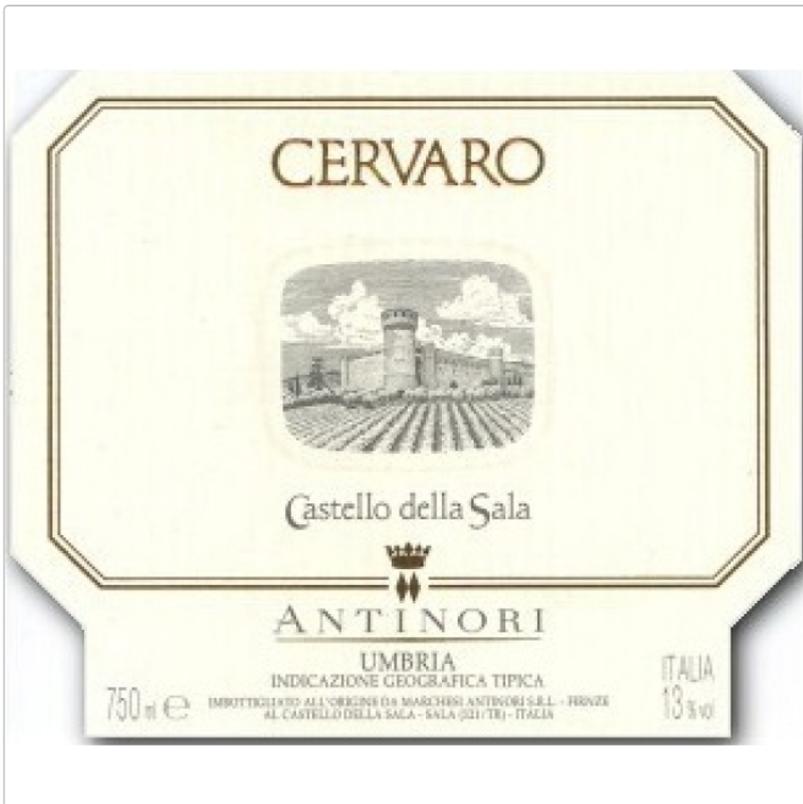


Produktinformation

Cervaro della Sala 2022 - Antinori

Art-Nr.: 475 / Marke: [Antinori S.p.A. - IT-50123 Firenze](#)



84,90EUR / Flasche

Grundpreis: 113,20EUR / 1L
inkl. 19% USt. zzgl. [Versand](#)

 Nur noch wenige Flaschen auf Lager. Lieferzeit
ca. 2 bis 4 Tage.

Jahrgang 2022

Rebsorten 90% Chardonnay, 10% Grechetto

Inhalt: 0,75lt.

KLASSIFIZIERUNG:

Umbria IGT

WEINBEREITUNG:

Das Rebput stammt von Weinbergen, die etwa 15 bis 20 Jahre alt sind und in der Umgebung des Castello della Sala in Quoten zwischen 200 und 400 m gelegen sind; die Böden sind pliozänen Ursprungs und reich an Meeresfossilien mit Lehmeinsprengeln. Die nachts gelesenen Trauben wurden in eine gekühlte Förderanlage verbracht, um niedrige Temperaturen während der Arbeiten des Zerdrückens und Entrappens zu gewährleisten. Die Varietäten wurden separat vinifiziert, da sie unterschiedliche Reifezeitpunkte haben und auch jeweils einen anderen Ansatz bei der Vinifizierung



Produktinformation

benötigen. Die Chardonnay-Moste blieben bei einer Temperatur von etwa 10° C für vier bis sechs Stunden auf den Schalen. Nach dieser Phase wurden die Moste in neue Barriques aus französischer Eiche (Alliers & Tronçais) von 225 l Fassungsvermögen umgefüllt, in denen die etwa 18tägige alkoholische Gärung erfolgte. Die Weine blieben für weitere etwa sechs Monate in Barriques auf den eigenen Hefen und schlossen während dieser Zeit die malolaktische Gärung ab. Danach wurden sie assembliert und in Flaschen abgefüllt, und es folgte eine Verfeinerung in der Flasche von 10 Monaten in den historischen Kellereien von Castello della Sala, bevor der Wein in den Handel kam.

GESCHICHTE:

Der Name Cervaro geht zurück auf die Adelsfamilie, der das Castello della Sala im 14. Jahrhundert gehörte: die Monaldeschi Della Cervara. Die Familie Antinori erwarb den Besitz 1940. Der erste produzierte Jahrgang des Cervaro della Sala war 1985, der 1987 in den Handel kam. Dank seiner konstanten Qualität erhielt dieser Wein zahlreiche Preise und verschiedene wichtige Auszeichnungen.

VERKOSTUNGSNOTIZEN:

Der Wein von strohgelber Farbe mit einigen noch grünlichen Reflexen entfaltet einen intensiven Duft von weißen Blüten alternierend mit Anklängen an Feuerstein. Am Gaumen mineralisch und salzig in perfektem Zusammenklang mit Toast- und Zitrusnoten.

Der Cervaro della Sala 2014 zeichnet sich durch Länge und Mineralität aus und ist für eine hervorragende weitere Entwicklung und Alterung bestimmt.

Inhalt: 0.75lt.

Alkoholgehalt: 14% vol.

Anbaugebiet: Italien

Region: Toskana

Allergienhinweis: Enthält Sulfite