

Antinori

Antinori Cervaro della Sala est un vin distingué de la classification Umbria IGT , mettant en valeur la qualité exceptionnelle et l'élégance du domaine Castello della Sala . Ce vin est un assemblage de Chardonnay et de Grechetto , offrant une expression unique du terroir de la région.

Marchesi ANTINORI 26 GENERAZIONI

95 vinous



Alcool :13,00 %

Composition: 85% Chardonnay, 15% Grechetto

Cervaro della Sala 2023

Ombrie, Italie

Région et Vignobles

Le domaine **Castello della Sala** est situé dans la région de l'**Ombrie**, près d'Orvieto, et est réputé pour son importance historique et ses vignobles de premier ordre. La saison de croissance à Orvieto a commencé avec des températures plus chaudes et des conditions sèches pendant l'hiver et le printemps. Le mois de juin n'a connu aucune précipitation et plusieurs pics de chaleur, mais les vignes n'ont pas souffert de stress hydrique grâce aux conditions pédoclimatiques favorables des vignobles du domaine.

Vinification

Le processus de vinification au **Castello della Sala** est conçu pour tirer pleinement parti de la gravité, ce qui permet de manipuler délicatement les baies récoltées et les processus de fermentation sans utiliser de pompes mécaniques. Les raisins sont récoltés tôt le matin pour préserver la pureté du fruit et le protéger des températures élevées en journée. Le moût subit une macération sur les peaux à une température de **10°C (50°F)** pendant environ quatre heures, suivi d'une décantation et d'une clarification dans des cuves.

La **fermentation alcoolique** a lieu dans des barriques, suivie d'une **fermentation malolactique** partielle. En février, le Chardonnay est transféré de nouveau dans des cuves en acier inoxydable et assemblé avec le Grechetto, qui a fermenté séparément et n'a pas vieilli en fût. L'assemblage final est vieilli en bouteille pendant plusieurs mois dans les caves historiques du Castello della Sala avant d'être mis en vente.

Notes de Dégustation

Le **Cervaro della Sala** est d'une couleur jaune paille clair avec des reflets verdâtres. Le nez présente de légères notes fumées de cèdre et de silex suivies de touches florales de genêt et de mimosa. En bouche, il est vibrant et frais, caractérisé par des notes de vanille, de beurre citronné et de petites pâtisseries. Le Cervaro della Sala a un excellent potentiel de vieillissement mais peut être apprécié immédiatement.

Marchesi ANTINORI
26 GENERAZIONI

Cervaro della Sala 2023

Le saviez-vous ?

Le nom **Cervaro** vient de la noble famille **Monaldeschi della Cervara** qui possédait le Castello della Sala au 14ème siècle. Cervaro della Sala est l'un des premiers vins italiens à subir une fermentation malolactique et un vieillissement en barriques. Le premier millésime de Cervaro a été produit en 1985, en faisant un vin pionnier dans la vinification italienne.

Idées d'Accords Mets-Vins

- **Coquilles Saint-Jacques grillées avec beurre citronné** : La richesse des coquilles Saint-Jacques se marie parfaitement avec la texture crémeuse du vin et ses notes d'agrumes, enrichissant l'expérience culinaire.
- **Risotto aux asperges et parmesan** : Le risotto crémeux et les asperges fraîches complètent l'acidité vibrante et les saveurs subtiles de chêne du Chardonnay.
- **Poulet rôti aux herbes et à l'ail** : Les saveurs savoureuses et herbacées du poulet rôti rehaussent le profil aromatique complexe du vin, créant un accord harmonieux.
- **Tarte au fromage de chèvre et aux oignons caramélisés** : Le fromage de chèvre acidulé et les oignons caramélisés sucrés font ressortir les notes florales et beurrées du vin, offrant une combinaison délicieuse.

95 vinous

Vinous (Antonio Galloni) (VN) : 95 Points (2023)

Youthfully coy, the 2023 Cervaro della Sala blows off an air smoky reduction to reveal depths of crushed yellow apples, sesame seeds, pine shavings and nuances of vanilla custard. This is pure elegance in the glass, as silken textures envelop the palate. A bump of residual acidity maintains energy throughout, even as the 2023 tapers off tannic and potent, with a resonance of mineral-infused apricots. This is a suburb rendition of Cervaro della Sala.

94

Robert Parker (RP) : 94 Points (2022)

This is Marchesi Antinori's top white wine, and it comes from the region of Umbria. The Castello della Sala 2022 Cervaro della Sala is based on Chardonnay and has a small part of the local grape Grechetto in the blend. The nose opens to a reductive note of flint or matchstick, but it lifts quickly to reveal soft orchard fruit, white peach and minty apple. There are delicately applied toasted notes with a hint of pecan or macadamia nut. To finish, you also get salty mineral notes that underline the extremely vertical or lifted personality of the bouquet. Renzo Cotarella tells me that tweaks to winemaking in recent years have attempted "to slim down the wine and not make it any bigger." This was a hot vintage, but Cervaro della Sala remains true to its leaner and meaner blueprint. However, given its accessible personality, we could expect a shorter drinking window for the 2022s.

Marchesi ANTINORI
26 GENERAZIONI

Cervaro della Sala 2023



James Suckling (JS) : 97 Points (2021)

This is very aromatic and lifted with mineral, nougat, floral, and lightly cooked apples. Some flint and matchstick. Medium- to full-bodied with a fine phenolic and acid backbone that energizes the wine. Complex aftertaste with subtle fruit and pastry at the end. This will age beautifully but hard not to drink now.