Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI



Cervaro della Sala

Classificazione
Umbria - Indicazione Geografica Tipica

Annata
2025

Uvaggio
96% Chardonnay, 4% Grechetto

Clima
L'annata 2025 è stata caratterizzata da un andamento climatico particolarmente equilibrato, che ha favorito uno sviluppo vegetativo regolare e una maturazione delle uve lenta e bilanciata. L'inverno, mite e privo di eventi meteorologici estremi, ha consentito un ottimale riposo vegetativo delle viti, creando le condizioni ideali per una ripresa uniforme della vegetazione.
La primavera è stata regolare, con temperature prossime alle medie stagionali e precipitazioni ben distribuite, che hanno assicurato un'adeguata disponibilità idrica nel terreno. Il germogliamento è avvenuto in modo omogeneo e la successiva crescita della vegetazione è risultata equilibrata. La fioritura e l'allegagione si sono svolte in condizioni ottimali sia per lo Chardonnay sia per il Grechetto, garantendo un'elevata uniformità dei grappoli e un ottimo potenziale produttivo.
L'estate è stata calda ma senza eccessi prolungati. Le escursioni termiche tra il giorno e la notte, unite alla costante ventilazione e all'altitudine dei vigneti del Castello della Sala, hanno limitato gli effetti dello stress idrico e favorito una maturazione lenta e progressiva. Le precipitazioni concentrate nella prima metà di agosto hanno contribuito a mantenere un buon equilibrio vegeto-produttivo, consentendo alle piante di completare il ciclo di maturazione in condizioni ottimali.
La raccolta dello Chardonnay è iniziata verso la metà di agosto, mentre quella del Grechetto si è svolta nelle settimane successive, concludendosi entro la prima metà di settembre. La vendemmia è stata eseguita selezionando le parcelle in funzione del grado di maturazione, consentendo di raccogliere uve perfettamente sane, caratterizzate da un eccellente equilibrio tra acidità e contenuto zuccherino, oltre che da un patrimonio aromatico intenso e particolarmente elegante. Queste condizioni hanno rappresentato la base ideale per ottenere un vino di grande freschezza, finezza e longevità.

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.

Grado alcolico
12,5% 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 fermentazione e affinamento in barrique con la prima annata nel 1985.

Note degustative
Cervaro della Sala 2025 si presenta con un luminoso colore giallo paglierino, attraversato da delicati riflessi verdolini che ne sottolineano la freschezza. Al naso esprime un profilo aromatico di grande eleganza e complessità: si apre con intense note di agrumi, cedro e pompelmo, accompagnate da delicati sentori di fiori bianchi, sambuco e camomilla; completano il bouquet raffinate sfumature di vaniglia, nocciola e crema pasticcera, che si uniscono armoniosamente con la caratteristica nota minerale di pietra focaia.
Al palato è vibrante e al tempo stesso avvolgente, con eleganti richiami di agrumi maturi, mandorla tostata, pepe bianco e una delicata nota speziata di zenzero. L'annata 2025 si distingue per equilibrio e freschezza, esprimendo un vino di grande precisione, profondità e armonia, coniugando energia, eleganza e complessità.