

DRINKS.

Marchesi Antinori Castello della Sala Cervaro della Sala 2022 75cl



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	40976622
Alkoholgehalt	13%
Flascheninhalt	75cl
Herkunftsland	Italien
Region	Umbrien
Abfüller	Marchesi Antinori S.p.A, Via Cassia per Siena 133, Loc. Bargino, 50026 San Casciano in Val di Pesa, Florence, Italie
Marke	Marchesi Antinori
Typ	Weisswein
Allergene	enthält Sulfite
Alter	>5 Monate
Degustationsnotiz	ausdrucksvoll, schmelzig und gut strukturiert mit Zitrusfrüchten, hellen Baumfrüchten, Akazienblüten, Vanille, Feuerstein, Mineralien, Eichenholz sowie cremig-süßer Haselnussbutter.
Verkehrsbezeichnung	Weisswein
Details	aus 92% Chardonnay und 8% Grechetto
Etikette	grafisch, klassisch
Bio	Keine Angaben
Vegan	Keine Angaben
Kosher	Keine Angaben



Verschluss	Korken
Tannin	Nein
Trinktemperatur	12-14 Grad
Jahrgang	2022
Passend zu	Fisch & Meeresfrüchte, Geflügel, Käse, Pizza & Pasta

Beschreibung

Der Cervaro della Sala wird seit 1985 von der Familie Antinori produziert und war damals einer der ersten italienischen Weissweine, der einer malolaktischen Gärung und einem Barrique-Ausbau unterzogen wird. Renzo Cotarellos Ziel war es, einen Weisswein mit einem hervorragenden Alterungspotential zu erschaffen - nach einigen Fehlversuchen ist ihm das gelungen! Das Weingut Castello della Sala liegt in Umbrien nahe der Grenze zur Toskana. Die ton- und kalkhaltigen Böden sind reich an Muschelfossilien aus dem Pliozän, und besonders gut für weisse Rebsorten geeignet. Herzstück des imposanten Weinguts, das eine Rebfläche von 270 Hektar aufweist, ist ein mittelalterliches Kastell, das sich im besten Zustand befindet. Direkt darunter liegt die historische Kellerei aus dem 16. Jahrhundert, deren dicke Mauern die Temperatur und Luftfeuchtigkeit auf natürliche Weise konstant halten. Die Vinifizierung erfolgt ohne mechanische Eingriffe durch Pumpen, indem die Schwerkraft voll ausgenutzt wird. Nach der Lese in den frühen Morgenstunden durchläuft das Traubengut eine vierstündige Mazeration bei 10°C und eine Klärung, bevor der Chardonnay-Anteil für die alkoholische und malolaktische Gärung in Barriques umgefüllt wird. Dort verbringt der Wein rund fünf Monate, ehe er mit dem separat vinifizierten Grechetto assembliert wird. Ehe der Cervaro della Sala in den Handel kommt, ruht er noch einige Monate in der Flasche.