

DRINKS.

Marchesi Antinori Castello della Sala Cervaro della Sala 2022 75cl



Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	40976622
Alcool	13%
Contenu	75cl
Pays	Italie
Région	Ombrie
Embouteilleur	Marchesi Antinori S.p.A, Via Cassia per Siena 133, Loc. Bargino, 50026 San Casciano in Val di Pesa, Florence, Italie
Marque	Marchesi Antinori
Type	Vin blanc
Allergène	Contient des Sulfites
L'âge	>5 mois
Dégustation	expressif, fondant et bien structuré avec des agrumes, des fruits d'arbres légers, des fleurs d'acacia, de la vanille, du silex, des minéraux, du chêne ainsi que du beurre de noisette doux et crémeux.
Désignation commerciale	Vin blanc
Détails	de 92% Chardonnay et 8% Grechetto
Etiquette	graphique, classique
Organique	Non spécifié
Vegan	Non spécifié
Kosher	Non spécifié



Fermeture de la bouteille	Bouchon
---------------------------	---------

Tannin	Non
--------	-----

Température de consommation	12-14 degrés
-----------------------------	--------------

Millésime	2022
-----------	------

En accord avec	poissons & fruits de mer, volaille, fromages, pizzas & pâtes
----------------	--

Description

Le Cervaro della Sala est produit par la famille Antinori depuis 1985, date à laquelle il a été l'un des premiers vins blancs italiens à subir une fermentation malolactique et à vieillir en fût. L'objectif de Renzo Cotarello était de créer un vin blanc ayant un excellent potentiel de vieillissement - après quelques tentatives infructueuses, il a réussi ! Le vignoble du Castello della Sala est situé en Ombrie, près de la frontière avec la Toscane. Les sols argileux et calcaires sont riches en fossiles de coquillages du Pliocène, et conviennent particulièrement bien aux cépages blancs. Au cœur de l'imposant domaine viticole, qui compte 270 hectares de vignes, se trouve un fort médiéval en parfait état. Juste en dessous se trouve le chai historique du XVI^e siècle, dont les murs épais maintiennent la température et l'humidité naturellement constantes. La vinification est effectuée sans intervention mécanique par des pompes, en profitant pleinement de la gravité. Après la récolte aux premières heures du matin, les raisins subissent une macération de quatre heures à 10°C et une clarification avant que la partie Chardonnay ne soit transférée dans des barriques pour la fermentation alcoolique et malolactique. Le vin y passe environ cinq mois avant d'être assemblé avec le Grechetto vinifié séparément. Avant d'être mis sur le marché, le Cervaro della Sala repose encore quelques mois en bouteille.