



CERVARO DELLA SALA ANTINORI

Il *Cervaro della Sala* dei Marchesi Antinori nasce in vigneti situati nei terreni circostanti il Castello della Sala, situato in Umbria. Il nome deriva dalla nobile famiglia proprietaria del castello nel XIV Secolo, i Monaldeschi della Cervara.

È prodotto principalmente con uve Chardonnay e con uve Grechetto, raccolte durante la notte e refrigerate per preservarne gli aromi, prima della pigiatura e diraspatura. Le due varietà maturano in periodi differenti, vengono fermentate e affinate in modo diverso. Lo Chardonnay viene brevemente macerato a freddo, per 4-6 ore, quindi fermentato per 18 giorni in barriques nuove di rovere francese, dove rimane sui propri lieviti per 6 mesi. Il Grechetto, invece, fermenta e si affina in acciaio inox. Il vino viene quindi assemblato e, una volta imbottigliato, riposa per 10 mesi nelle cantine storiche del Castello della Sala.

Il *Cervaro della Sala* si presenta di un luminoso colore giallo paglierino con riflessi verdolini. Al naso si apre con note tostate e sfumature fruttate di agrumi e frutti esotici, con lievi sensazioni di burro. Al palato risulta sapido e fresco, con un finale lungo e persistente. Gradevole da subito, ha un ottimo potenziale evolutivo.

Perfetto per accompagnare antipasti caldi a base di pesce e verdure, è ideale in abbinamento a primi piatti con sughi di pesce, verdure e funghi. Ottimo anche con pesce in umido, carni bianche, sia alla brace che in umido, e selvaggina.



PREMI E RICONOSCIMENTI

GAMBERO ROSSO	2013	
GAMBERO ROSSO	2014	
AIS	2011	
ESPRESSO	2011	
VERONELLI	2011	
WINE SPECTATOR	2013	90/100
WINE SPECTATOR	2014	91/100
ROBERT PARKER WINE ADVOCATE	2011	94/100

