



2023 Cervaro della Sala IGT

Marchesi Antinori Umbria

Auf Anfrage Rarität!

Typ	Weiss
Herkunft	Toscana, Antinori
Produzent	Antinori
Qualitätsstufe	IGT
Ausbau	Gärung in französischer Barrique aus Allier und Tronçais
Ausschanktemperatur	8 - 10 °C
Trinkreife	Trinkbar bis 8 - 12 Jahre nach Ernte
Alkoholgehalt	12.5 %
Traubensorten	Chardonnay, Greco Nero
Grösse	75cl
Artikelnummer	27009723

Bemerkungen

Viele Winzerfamilien können sich einer jahrhundertelangen Tradition rühmen. Aber nur wenige haben sich wie die Familie Antinori während über 600 Jahren dem Weinbau, der Weinbereitung und der Kommerzialisierung gewidmet. Heute wird die Weindynastie vom visionären Piero Antinori als Vertreter der 26. Generation geführt. Als eigentlicher «Erfinder der Supertuscans» revolutionierte er in den 60er-Jahren mit seiner Meisterkomposition Tignanello den italienischen Weinbau. Unterstützt wird er von seinen drei Töchtern Albiera, Allegra und Alessia sowie dem Önologen Renzo Cotarella. Dieser fungiert seit einigen Jahren als Generaldirektor und hat massgeblichen Anteil an der kontinuierlich ansteigenden Qualitätskurve sämtlicher Antinori-Weine. Neben den Weingütern in der Toscana ist die Familie Antinori stolze Besitzerin der Weingüter: Castello della Sala, Umbria Montenisa, Lombardia Prunotto, Piemonte Tormaresca, Puglia.

Passt zu

Passt hervorragend zu Fischgerichten, Hummer und Langusten aber auch zu festlichen Gerichten mit Kalbfleisch.

Degustationsnotizen

In der Nase Aromen nach reifen Birnen, Ananas, Zitrus, etwas Honig mit einem Hauch nach Röstnoten. Im Gaumen vollmundig mit hoher Komplexität, reife, gelbe Früchte, Vanille, Kokos, feine Rauchnoten. Zeigt viel Finesse und Eleganz und ist im harmonischen Abgang sehr lang anhaltend. Nur die besten Trauben-Partien werden für den Vorzeigewein des Weingutes Castello della Sala, verwendet. Nach der Lese von Hand und der sanften Abpressung gelangt der Saft zur Gärung in französische Barriquen aus Alliers und Tronçais. Danach wird der Jungwein während fünf bis sechs Monaten auf der Hefe belassen.