

CERVARO DELLA SALA IGT

Umbria



REGIÓN

Umbria, Italia

UVAS

Chardonnay 90%, Grechetto 10%

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA

13.5%

VINIFICACIÓN

Las uvas provienen de viñedos de 15-20 años de edad. La cosecha se lleva a cabo durante la noche. El Chardonnay atraviesa una corta maceración en frío durante 4-6 horas y luego fermenta durante 18 días en pequeñas barricas de roble francés, permaneciendo sobre sus lías durante 6 meses al tiempo que atraviesa fermentación maloláctica. El Grechetto, en cambio, es fermentado y envejecido en tanques de acero inoxidable. Después de la mezcla y el embotellado, el vino permanece durante 10 meses en las bodegas históricas del castillo.

CARACTERÍSTICAS

Vino de color amarillo luminoso con reflejos verdosos. Aromas tostados de la mano de notas de cítricos y frutas tropicales. Fresco y sabroso en boca, es largo y persistente. Muestra un importante potencial de envejecimiento.

TEMPERATURA DE DEGUSTACIÓN

Servir de 10 a 12 grados.

PUNTAJE

2013 93 pts. Falstaff
2012 96 pts. James Suckling
2011 95 pts. James suckling
90 pts. Wine&Spirits
90 pts. Wine Enthusiast
2010 94 pts. James Suckling
93 pts. Wine Enthusiast

