



## Cervaro della Sala Umbria IGT Magnum 2024

Art. Nr.: 1224324

**Hersteller:** Marchesi Antinori - Castello della Sala, Sala

**Land:** Italien

**Region (Betriebssitz):** Umbrien

**Jahrgang:** 2024

**Rebsorte:** Chardonnay, Grechetto

**Alkoholgehalt:** 12,5 %

**Reife:** bis 2031

**Bodentyp:** Lehm, reich an Meeresfossilien

**Vinifizierung/Ausbau:** Die Vinifizierungskellerei ist so konstruiert, dass die Schwerkraft in vollem Umfang genutzt wird und damit eine Verarbeitung der Beeren und ihre Mazeration ohne mechanische Interventionen durch Pumpen möglich ist. Die Lese erfolgt in den allerersten Morgenstunden, damit die Früchte intakt und noch nicht gestresst von den hohen Tagestemperaturen in der Kellerei ankommen. Die Moste werden nach etwa vierstündiger Schalenmazeration bei 10° C in kaskadierender Technik in Absetztanks umgefüllt, wo sie sich klären, bevor sie in Barriques travasiert werden. Hier erfolgt dann erst die alkoholische und

**Kategorie:** Weißwein

**Süße:** Trocken

### Speiseempfehlung:

**Fisch (Salz-/Süßwasser):** Grillen/Braten

**Krustentiere / Muscheln:** Grillen/Braten

**Flaschengröße:** 1,5 Liter

**Verschluss:** Naturkork

**Einzelflaschenpreis: € 160.00**

### Verkostnotiz

Strahlendes Gelbgrün, in der Nase leichte Toastnoten begleitet von den Aromen von Zitrusfrüchten, Tropenfrüchten und zart buttrigen Nuancen, am Gaumen herrliche Schmackhaftigkeit und Frische mit Anklängen an Kamille, weiße Frucht und Feuerstein, gefolgt von angenehmer Persistenz und geschmacklicher Tiefe. Bereits jetzt angenehm und einladend, lässt er ein großes Alterungspotenzial erahnen. Ein junger Wein, der sich in den kommenden Jahren gut entwickeln wird.