



San Giovanni Della Sala 2018

Classificazione

Orvieto DOC Classico Superiore

Annata

2018

Klima

2018 war ein tendenziell kühler Jahrgang mit Niederschlägen, die eine korrekte Entwicklung des Vegetationszyklus der Reben begünstigten. Der Januar war mild und wenig regnerisch, während Ende Februar und Anfang März von kalter Luft und Schneefällen geprägt waren, gefolgt von überdurchschnittlich viel Regen, der die Wasserreserven der Böden wieder ausglich. Regen im Frühjahr und zu Beginn des Sommers verlangsamte die Entwicklungsphase der Beeren ein wenig. Warmes Wetter mit ausgezeichneten Tag-Nacht-Temperaturunterschieden ab der zweiten Julihälfte und während des gesamten Monats August begünstigte die langsame und reguläre Reife. Die Lese für den San Giovanni begann in der letzten Augustwoche mit Grechetto, Viognier und Pinot Bianco und schloss mit Procanico. Die Beeren waren gesund und reif mit ausgezeichneter Frische und einem exzellenten aromatischen Profil.



Weinbereitung

Nach Eingang der Trauben in der Kellerei wurde jede Varietät separat vinifiziert, um ihre spezifischen Merkmale zu betonen. Ein Teil der Moste durchlief eine Kaltmazeration und blieb bei einer Temperatur von 10 °C für etwa 6 Stunden auf den eigenen Schalen, bevor er der anderen Partie der direkt durch schonende Pressung der Beeren gewonnenen Moste hinzugefügt wurde. Diese Moste wurden dann in Inox-Edelstahltanks gegeben, in denen die alkoholische Gärung bei einer kontrollierten Temperatur von 16 °C erfolgte. Die Weine ruhten zur Verbesserung von Struktur, Eleganz und Mineralität einige Monate auf ihren Hefen, bis sie assembliert und anschließend in Flaschen abgefüllt wurden.

Geschichte

San Giovanni entsteht auf den Weinbergen des antiken Schlosses von Castello della Sala aus der Verbindung der autochthonen Rebsorten Grechetto und Procanico mit Pinot Bianco und Viognier und interpretiert den Orvieto Classico in neuem Stil. Der erste erzeugte Jahrgang von Castello della Sala Orvieto Classico war 1990.

Verkostungsnotizen

San Giovanni della Sala präsentiert sich in heller strohgelber Farbe mit grünlichen Reflexen. An der Nase beeindruckt er mit seinem überaus feinen Bouquet, das von angenehmen Noten von Blüten und reifer Frucht wie Pfirsich und Ananas geprägt ist. Am Gaumen ist er umhüllend, ausgewogen, anhaltend und gestützt von guter Frische.