



## San Giovanni Della Sala 2022

### Classificazione

Orvieto DOC Classico Superiore

### Annata

2022

### Klima

Der Jahrgang 2022 begann mit einem Winter und einem Frühjahr, die tendenziell warm und trocken waren. Ab dem Monat Juni, in dem es ebenfalls nicht regnete, waren Spitzentemperaturen zu verzeichnen. Diese Wetterbedingungen führten jedoch dank der pedoklimatischen Bedingungen in den Weinbergen von Castello della Sala zu keinem ausgeprägten Stress für die Reben. Regenfälle in den ersten Augusttagen brachten die Situation wieder ins Gleichgewicht und sicherten das Erreichen optimaler Reife. Das trockene Wetter in diesem Jahrgang sorgte für perfekt unbeschädigte und gesunde Trauben, ermöglichte es, die Eingriffe im Weinberg auf ein Minimum zu beschränken, und schenkte gesunde und ausgewogene Beeren von gutem aromatischem Profil. Die Lese für den San Giovanni della Sala begann in der letzten Augustwoche mit Grechetto, Vignier und Pinot Bianco und schloss gegen Mitte September mit Procanico.



## 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. Der so gewonnene Most wurde dann in Inox-Edelstahlbehälter gegeben, in denen die alkoholische Gärung bei einer kontrollierten Temperatur von 16 °C erfolgte. Der Wein ruhte zur Verbesserung von Struktur, Eleganz und Mineralität einige Monate auf seinen Hefen, bis er 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 strohgelber Farbe mit leichten grünlichen Reflexen. Der Duft ist intensiv: ein Eindruck von gelben Blüten mit Zitrusnoten und Noten weißfleischiger Frucht. Am Gaumen werden Schmackhaftigkeit und Weichheit von angenehmer Frische gestützt.