



San Giovanni Della Sala 2024

Classificazione

Orvieto DOC Classico Superiore

Annata

2024

Klima

2024 war ein Jahrgang von ausgewogenem Klima, beginnend mit einem milden Winter und normalen Niederschlägen, was die Bildung guter Wasserreserven, weder im Überschuss noch zu knapp, im Boden ermöglichte. Das Frühjahr brachte Temperaturen leicht unter dem jahreszeitlichen Durchschnitt und gut verteilten Regen, so dass das Austreiben regulär verlief. In den Monaten Mai und Juni sicherten moderate Regenfälle angemessene Wasserzufuhr, unterstützten die Entwicklung der Pflanzen und verhinderten spätere Stressbedingungen. Die Blüte von Grechetto, Viognier, Pinot Bianco und Procanico fand regulär in der ersten Junihälfte statt, gefolgt von einheitlichem Fruchtansatz ohne besondere Probleme. Ab der zweiten Julihälfte bis August blieb das Wetter warm mit sonnigen Tagen und hervorragenden Tag-Nacht-Temperaturunterschieden. Diese Konditionen ermöglichten eine graduelle Reife der Trauben, begünstigten die Entwicklung komplexer Aromen und bewahrten eine gute Ausgewogenheit von Zuckergehalt und Säure. Die Lese begann in der letzten Augustwoche mit Grechetto, Viognier und Pinot Bianco, die exzellente aromatische Frische zeigten. Procanico wurde Mitte September gelesen mit gesunden Trauben von harmonischem sensorischen 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 seinen Schalen, bevor er der anderen Partie der direkt durch schonende Pressung der Beeren gewonnenen Moste hinzugefügt wurde. Der 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 2024 präsentiert sich in leuchtend strohgelber Farbe mit delikaten grünlichen Reflexen, die ein Zeichen seiner Frische und Vitalität sind. An der Nase zeichnet er sich durch ein raffiniertes aromatisches Profil aus: elegante Noten von weißen Blüten ergänzt um fruchtige Nuancen von weißem Pfirsich und Zitrusfrüchten wie Limette und gelber Pampelmuse. Am Gaumen ist der Wein vollmundig und von ausgewogener Struktur, in der sich Frische und Weichheit verbinden. Lebhaftige Säure und die Zitrusanklänge machen den Wein harmonisch und schmeichelnd.