



## San Giovanni Della Sala 2025

### Classificazione

Orvieto DOC Classico Superiore

### Annata

2025

### Klima

Der klimatische Verlauf des Jahrgangs 2025 war insgesamt günstig. Ein milder Winter ohne Extremwetter ermöglichte eine gute vegetative Ruhephase, während das Frühjahr regulär war mit Temperaturen im Durchschnitt und ausreichenden Regenfällen ein gutes Wiedereinsetzen der Vegetation und ein einheitliches Austreiben. Der Sommer war warm, aber ohne lange Extremtemperaturen, auch dank der Ventilation und der Höhe der Hügelzone, die Stress durch Wassermangel verhinderten und eine ausgewogene Reife der Trauben begünstigten. Die Regenfälle, nicht üppig, konzentrierten sich auf die erste Augushälfte und sicherten hervorragende Vitalität der Reben und eine langsame und reguläre Reife. Diese Wetterbedingungen sorgten zudem für die Entwicklung komplexer Aromen und sicherten eine gute Ausgewogenheit von Zucker und Säure. Die Lese begann in der letzten Augustwoche mit Grechetto, Viognier und Pinot Bianco, die eine exzellente aromatische Frische zeigten. Procanico hingegen wurde um Mitte September gelesen; die Beeren waren von perfekter Gesundheit mit einem ausgewogenen und harmonischen 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 2025 präsentiert sich in strahlend strohgelber Farbe, durchzogen von zarten grünlichen Reflexen, die ein Zeichen seiner Frische und Vitalität sind. An der Nase ein feines und elegantes aromatisches Profil: Noten von weißen Blüten verflechten sich mit fruchtigen Nuancen von weißem Pfirsich, begleitet von Zitrusfacetten wie Limette und gelbe Pampelmuse, die den Duft hervorheben. Am Gaumen vollmundig und gut ausgewogen mit einer Struktur, in der Frische und Weichheit harmonisieren Lebhaftige Säure in Verbindung mit den Zitrusanklängen macht den Wein ausgewogen und angenehm anhaltend.