Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI



San Giovanni Della Sala 2015

Classificazione
DOC

Annata
2015

Klima
Ein Jahrgang mit recht regnerischem Winter und einem milden Frühjahr, in dem die Phasen des Austreibens und der Blüte früher als im Durchschnitt erfolgten. Berieselung ermöglichte es, den Stress der Pflanzen durch Wassermangel unter Kontrolle zu halten. Temperaturrückgang und leichte Regenfälle zum Ende des Sommers bildeten ideale Bedingungen für die vollständige Reife der Beeren.

Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Weinbereitung

Das Rebgut, gelesen bei einem Reifegrad von leicht überdurchschnittlichem Zuckergehalt, wurde separat nach den verschiedenen Rebsorten vinifiziert. Ein Teil der Trauben wurde in der Technik der Kältemazeration vinifiziert (der Most blieb für sechs Stunden bei einer Temperatur von 10° C im Kontakt mit den Schalen). Der so gewonnene Most wurde zusammen mit dem anderen Most aus direkter Pressung der Trauben in Inox-Edelstahltanks gefüllt, wo bei kontrollierter Temperatur von 16° C die alkoholische Gärung erfolgte. Nach den ersten Travasierungen blieb der Wein einige Monate lang auf den Hefen, um Struktur, Eleganz und Mineralität zu entwickeln, bis er assembliert und anschließend in Flaschen abgefüllt wurde.

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

In der Farbe helles Gelb mit grünlichen Reflexen. An der Nase Noten von Frucht, insbesondere Zitrusfrüchte, Pfirsich und Ananas. Struktur und Säure verbinden sich sehr harmonisch mit lebhaftem Nachgeschmack und guter Länge.