Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

San Giovanni Della Sala 2021

Classificazione
Orvieto DOC Classico Superiore

Jahrgang
2021

Klima
Der Jahrgang 2021 begann mit einem tendenziell kalten Winter und einem im Allgemeinen regulären Frühjahr. Zu Beginn des Monats April, als die Reben bereits angefangen hatten auszutreiben, führte ein plötzlicher Temperatureinbruch zu einer vegetativen Verspätung von etwa zwei Wochen und zu einer erheblichen Reduzierung der Produktion, ohne jedoch in irgendeiner Weise die spätere Qualität der Trauben zu beeinträchtigen. Der Mai, mit wenig Regen, aber dennoch kühl, und der Sommer mit sonnigen Tagen und geprägt von guten Tag-Nacht-Temperaturunterschieden ermöglichten den Reben, die entstandene Verspätung wiederaufzuholen, und sicherten eine korrekte Reife der Trauben. Dank des guten Wetters ab August konnte eine sorgfältige Selektion der besten Trauben vorgenommen werden, indem der Lesezeitpunkt unter dem Gesichtspunkt maximaler Entfaltung des varietalen Bouquets ausgewählt wurde. Die Lese für den San Giovanni della Sala begann etwa in der letzten Augustwoche mit Grechetto, Viognier und Pinot Bianco und schloss etwa Mitte September mit Procanico. Die Lese des Jahres 2021 ist von außergewöhnlicher Qualität, aber geringer Produktion.

Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

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-Edelstahltanks 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 grünlichen Reflexen. An der Nase intensiv und geprägt von Noten von weißen Blüten, schön begleitet von Anklängen an Zitrusfrucht und weißfleischige Früchte. Am Gaumen ist der Wein von guter Struktur und ausgezeichneter Schmackhaftigkeit, die von angenehmer Frische gestützt wird.