Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

no image

Klima

Der Jahrgang 2017 war tendenziell trocken mit einem Winter ohne Regen und mit unterdurchschnittlichen Temperaturen. Der im April zu verzeichnende späte Frost verursachte insbesondere auf den Weinbergen in der Talsohle eine Verringerung der Produktion. Warmes trockenes Klima im Sommerhalbjahr begünstigte eine frühere Reife der Beeren und sicherte einen hervorragenden Gesundheitszustand der Trauben. Zur Abhilfe für den Wassermangel auf bestimmten Weinbergen wurde eine Tropfenbewässerung vorgenommen. Ein einzelner, aber starker Regenfall Ende August unterstützte besonders bei den später reifenden Varietäten wie Procanico das Erreichen sehr guter Reife unter Bewahrung der typischen Frische und des Duftes. Beständige gewohnheitsmäßige Aufmerksamkeit in allen Entwicklungsphasen der Rebe und der Traube und rechtzeitige Lese ermöglichten das Einbringen gesunder Beeren von hervorragender Frische, aus denen ein Wein mit guter Ausgewogenheit von Säure und Alkoholgehalt erzeugt werden konnte. Die Lese für den San Giovanni begann in der dritten Augustwoche mit Grechetto, Viognier und Pinot Bianco und schloss danach mit der Lese von Procanico.

Weinbereitung

Bei Eingang in der Kellerei wurden die Beeren separat nach Varietät vinifiziert, um die Merkmale jeder Rebsorte hervorzuheben. Ein Teil des Mostes durchlief eine Kältemazeration und blieb für etwa sechs Stunden bei einer Temperatur von 10° C im Kontakt mit den Schalen, bevor er dem anderen Most aus direkter schonender Pressung der Beeren hinzugefügt wurde. Die Mischung wurde in Inox-Edelstahltanks gefüllt, in denen bei kontrollierter Temperatur von 16° C die alkoholische Gärung erfolgte. Der Wein blieb einige Monate lang auf seinen Hefen, um Struktur, Eleganz und Mineralität zu entfalten, 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.

Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Verkostungsnotizen

Der San Giovanni della Sala präsentiert sich in heller strohgelber Farbe mit grünlichen Reflexen. An der Nase verbinden sich angenehme Noten von Tropenfrucht mit leichten mineralischen Anklängen. Am Gaumen prägnant durch die Ausgewogenheit von Struktur und Frische mit guter Schmackhaftigkeit und einer schönen Länge von gelbfleischiger Frucht.

Awards

Daniele Cernilli 90/100 IT **Luca Maroni** 90/100 IT