Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI




# San Giovanni Della Sala 2015

## Classificazione
Orvieto DOC Classico Superiore

## Annata
2015

## Clima
Annata caratterizzata da un inverno abbastanza piovoso e una primavera mite che ha visto l'anticipo delle fasi di germogliamento e fioritura rispetto alla media. L'irrigazione a goccia ha permesso di controllare lo stress idrico delle piante. L'abbassamento delle temperature e le leggere precipitazioni di fine estate sono state le condizioni ideali per una completa maturazione delle uve.

Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

## Vinificazione

Le uve, raccolte ad un grado di maturazione zuccherina leggermente superiore alla media, sono state vinificate separatamente per varietà. Una parte delle uve è stata vinificata adottando la tecnica della macerazione a freddo (il mosto è rimasto a contatto con le bucce per circa 6 ore ad una temperatura di 10° C). Il mosto così ottenuto è stato aggiunto a quello ricavato dalla pressatura diretta delle uve ed introdotto in serbatoi di acciaio inox, dove ha avuto luogo la fermentazione alcolica ad una temperatura controllata di16° C. Dopo i primi travasi, il vino è rimasto per alcuni mesi sui propri lieviti al fine di apportare struttura, eleganza e mineralità fino al momento dell'assemblaggio e del successivo imbottigliamento.

## Dati Storici

San Giovanni nasce dai vigneti dell'antico Castello della Sala dall'unione di uve autoctone Grechetto e Procanico con quelle di Pinot Bianco e Viognier per raccontare l'Orvieto Classico secondo un nuovo stile. La prima annata del Castello della Sala Orvieto Classico è stata la 1990.

## Note Degustative

Colore giallo scarico con riflessi verdognoli. Al naso si percepiscono le note di frutta, in particolare prevalgono gli agrumi la pesca e l'ananas. La struttura e l'acidità si sposano in modo armonico con un retrogusto vivace e di buona persistenza.