Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI



San Giovanni Della Sala 2016

Classificazione
Orvieto DOC Classico Superiore

Annata
2016

Clima
Il clima dell'annata 2016 è stato caratterizzato da un inverno mite con precipitazioni regolari, seguito da una stagione primaverile con temperature fresche che hanno consentito al germogliamento e alla fioritura di svolgersi regolarmente. Nel mese di giugno si è presentato un lieve calo delle temperature che si è tradotto in un leggero rallentamento del ciclo fisiologico della pianta riequilibratosi dal mese di luglio grazie ad un'estate calda con buone escursioni termiche tra il giorno e la notte. Ciò ha permesso di ottenere un vino con interessanti corredi aromatici. La vendemmia del Grechetto, del Viognier e del Pinot Bianco per il San Giovanni è iniziata verso la seconda settimana di settembre e si è conclusa con la raccolta del Procanico.

Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Vinificazione

Le uve 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 e introdotto in serbatoi di acciaio inox, dove ha avuto luogo la fermentazione alcolica ad una temperatura controllata di16° C. In seguito ai primi travasi, il vino è rimasto per alcuni mesi sui propri lieviti al fine di milgiorarne la struttura, l' eleganza e la 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

Dal colore giallo scarico con riflessi verdognoli, al naso si percepiscono le note fruttate di agrumi, pesca e ananas. Il vino è equilibrato con una buona armonia tra struttura e acidità. Il finale è vivace e di buona persistenza.