Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI



San Giovanni Della Sala 2018

Classificazione
Orvieto DOC Classico Superiore

Annata
2018

Clima
La 2018 è stata un'annata tendenzialmente fresca, contraddistinta da precipitazioni capaci di favorire il corretto sviluppo del ciclo vegetativo della vite. Il mese di gennaio è stato mite e poco piovoso, mentre la fine di febbraio e l'inizio di marzo sono stati caratterizzati da aria fredda e nevicate, seguite da precipitazioni superiori alla media che hanno contribuito a riequilibrare le riserve idriche del terreno. Le piogge di primavera e di inizio estate hanno leggermente rallentato la fase di sviluppo dell'acino. Il clima caldo e contraddistinto da ottime escursioni termiche a partire dalla seconda metà di luglio fino a tutto il mese di agosto, ha favorito la lenta e regolare maturazione. La vendemmia del Grechetto, del Viognier e del Pinot Bianco per il San Giovanni è iniziata verso l'ultima settimana di agosto e si è conclusa con la raccolta del Procanico. Le uve erano sane, mature, contraddistinte da un'ottima freschezza e da un eccellente profilo aromatico

Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Vinificazione

All'arrivo in cantina le uve sono state vinificate separatamente per varietà per esaltare le caratteristiche di ciascun varietale. Parte del mosto ha effettuato una macerazione a freddo, rimanendo a contatto con le proprie bucce per circa 6 ore ad una temperatura di 10 °C, prima di essere unito a quello ricavato dalla soffice pressatura diretta delle uve. Il mosto così ottenuto è stato trasferito in serbatoi di acciaio inox dove ha avuto luogo la fermentazione alcolica ad una temperatura controllata di 16 °C. Il vino è rimasto sui propri lieviti per alcuni mesi al fine di migliorare 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

Il San Giovanni della Sala si presenta di un colore giallo paglierino chiaro con riflessi verdolini. Al naso colpisce per il suo finissimo bouquet, caratterizzato da piacevoli sentori floreali e di frutta matura come pesca ed ananas. Al palato è avvolgente, equilibrato, persistente e sostenuto da una buona freschezza.