Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI



San Giovanni Della Sala 2019

Classificazione
Orvieto DOC Classico Superiore

Annata
2019

Clima
L'inverno è stato tendenzialmente mite e soleggiato mentre la primavera è stata caratterizzata da temperature leggermente al di sotto della media e da frequenti precipitazioni. Queste condizioni metereologiche si sono protratte fino alla fine di maggio e hanno condizionato il germogliamento di tutte le varietà, registrando in generale un ritardo di circa dieci giorni. Dal mese di giugno il clima è stato generalmente asciutto; favorite dall'ottima disponibilità idrica dei suoli, le viti hanno mantenuto un buon equilibrio vegetativo anche durante il caldo mese di agosto, garantendo una completa invaiatura e una lenta e graduale maturazione. Le ottime escursioni termiche tra il giorno e la notte hanno permesso di ottenere grappoli sani e ricchi di precursori aromatici. La vendemmia del Grechetto, del Viognier e del Pinot Bianco per il San Giovanni della Sala è iniziata verso la prima settimana di settembre e si è conclusa con la raccolta del Procanico verso la fine dello stesso mese. 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 varietali. Parte del mosto ha effettuato una macerazione a freddo, rimanendo a contatto con le proprie bucce per circa 6 ore a 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 a 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

San Giovanni della Sala si presenta di un coloregiallo paglierino con riflessi verdolini. Al naso è fresco e intenso: note croccanti di albicocca e di pesca lasciano spazio ai sentori tropicali di ananas maturo. Al palato è fruttato e avvolgente, ben supportato dalla freschezza e dalla mineralità capaci di donare al vino sapidità e persistenza.