Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI



San Giovanni Della Sala 2020

Classificazione
Orvieto DOC Classico Superiore

Annata
2020

Clima
La 2020 sarà ricordata come un'annata tendenzialmente asciutta. L'inverno, quasi del tutto privo di piogge, ha visto predominare temperature non troppo rigide. Il clima primaverile, giunto leggermente in ritardo rispetto agli anni precedenti, è stato contraddistinto da giornate miti e da temperature al di sopra delle medie stagionali, fatta eccezione per alcuni periodi più freschi a inizio aprile. In seguito, a partire dal mese di giugno fin quasi a ferragosto, il clima caldo e asciutto ha determinato una maturazione anticipata delle uve. Un temporale estivo verso la fine di agosto ha rinfrancato le varietà più tardive come il Grechetto e il Procanico garantendo il raggiungimento di un buon grado di maturazione, mantenendo freschezza e fragranza. La vendemmia del Grechetto, del Viognier e del Pinot Bianco per il San Giovanni della Sala è iniziata intorno all''ultima settimana di agosto e si è conclusa con la raccolta del Procanico verso la metà del mese di settembre.

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

Il San Giovanni della Sala si presenta di un colore giallo paglierino chiaro con riflessi verdolini. Al naso piacevoli note di frutta tropicale si uniscono a leggere sensazioni minerali. Al palato spicca per l'equilibrio tra struttura e freschezza con una buona sapidità e una gradevole persistenza di frutta a polpa gialla.