Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI



San Giovanni Della Sala 2022

Classificazione

Orvieto DOC Classico Superiore

Annata

2022

Clima

L'annata 2022 è stata caratterizzata da periodi invernali e primaverili tendenzialmente caldi e asciutti. A partire dal mese di giugno, anch'esso contraddistinto da assenza di precipitazioni, si sono registrati picchi di temperatura; queste condizioni climatiche non hanno causato particolare stress alle viti grazie alle condizioni pedoclimatiche presenti nei vigneti del Castello della Sala. Le piogge dei primi giorni di agosto hanno riequilibrato la situazione in vigna, garantendo il raggiungimento di un'ottimale maturità. Il clima asciutto di quest'annata ha garantito la perfetta integrità e sanità delle uve, permettendo di limitare al minimo gli interventi in vigna e donando frutti sani, equilibrati e caratterizzati da un buon profilo aromatico. 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 il 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

San Giovanni della Sala si presenta di un colore giallo paglierino con lievi riflessi verdolini. Il profumo è intenso: sensazioni di fiori gialli con note agrumate e di frutta a polpa bianca. Al palato la sapidità e la morbidezza sono sostenute da una piacevole freschezza.