



San Giovanni Della Sala 2023

Classificazione

Orvieto DOC Classico Superiore

Annata

2023

Clima

La 2023 è stata un'annata tendenzialmente fresca, contraddistinta da precipitazioni frequenti che hanno favorito un buon ciclo vegetativo della vite. L'inverno è stato mite e poco piovoso, mentre la primavera è stata contraddistinta da precipitazioni superiori alla norma che hanno contribuito a riequilibrare le riserve idriche del terreno; le piogge di primavera e dell'inizio dell'estate hanno rallentato il processo di maturazione. Dalla seconda metà di luglio a tutto il mese di agosto il clima tendenzialmente caldo e contraddistinto da ottime escursioni termiche tra il giorno e la notte ha favorito una maturazione lenta e regolare. La vendemmia è iniziata con circa 7 giorni di ritardo rispetto allo scorso anno: intorno all'ultima settimana di agosto per il Grechetto, il Viognier e Pinot Bianco e verso la metà del mese di settembre per il Procanico.



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. Al naso mostra sentori floreali e di frutta matura come la pesca e l’ananas. Al palato è avvolgente, equilibrato, persistente e sostenuto da una buona freschezza.