Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI



San Giovanni Della Sala 2024

Classificazione
Orvieto DOC Classico Superiore

Annata
2024

Clima
La 2024 è stata un'annata caratterizzata da un clima equilibrato, con un inverno mite e precipitazioni nella norma, condizioni che hanno consentito un buon accumulo delle riserve idriche nel terreno senza eccessi né carenze. La primavera si è distinta per temperature leggermente inferiori alla media stagionale e piogge ben distribuite che hanno favorito un germogliamento regolare. Nei mesi di maggio e giugno, le precipitazioni moderate hanno garantito un adeguato apporto idrico, sostenendo lo sviluppo delle piante evitando future condizioni di stress. La fioritura del Grechetto, Viognier, Pinot Bianco e Procanico si è svolta regolarmente nella prima metà di giugno, seguita da un'allegagione uniforme e senza particolari problematiche. Dalla seconda metà di luglio fino ad agosto, il clima si è mantenuto caldo, con giornate soleggiate e ottime escursioni termiche tra il giorno e la notte. Queste condizioni hanno permesso una maturazione graduale delle uve, favorendo lo sviluppo di aromi complessi e mantenendo un buon equilibrio tra zuccheri e acidità. La vendemmia è iniziata nell'ultima settimana di agosto per il Grechetto, il Viognier e il Pinot Bianco, varietà che hanno mostrato una un'eccellente freschezza aromatica. Il Procanico è stato raccolto intorno alla metà di settembre, con uve sane e caratterizzate da un profilo organolettico ben bilanciato.

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 2024 si presenta con un colore giallo paglierino luminoso dai delicati riflessi verdolini, segno della sua freschezza e vitalità. Al naso si distingue per un profilo aromatico raffinato: eleganti note di fiori bianchi sono arricchite da sentori fruttati di pesca bianca e agrumi come lime e pompelmo giallo. Al palato è avvolgente, con una struttura equilibrata che combina freschezza e morbidezza. La vivace acidità e i tocchi agrumati lo rendono armonioso e suadente.