Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI



San Giovanni Della Sala 2025

Classificazione
Orvieto DOC Classico Superiore

Annata
2025

Clima
L'andamento climatico del 2025 è stato complessivamente favorevole: l'inverno mite e privo di eventi estremi ha consentito un buon riposo vegetativo, mentre la primavera si è presentata regolare, con temperature nella media e precipitazioni sufficienti a garantire una buona ripresa vegetativa e un germogliamento omogeneo. L'estate è risultata calda ma senza prolungati eccessi, grazie anche alla ventilazione e all'altitudine delle aree collinari capaci di limitare lo stress idrico e favorire una maturazione equilibrata delle uve. Le piogge, seppur non abbondanti, sono state concentrate nella prima metà di agosto garantendo un ottimo vigore delle viti e una maturazione lenta e regolare. Queste condizioni climatiche hanno inoltre favorito lo sviluppo di aromi complessi e mantenuto un buon equilibrio tra zuccheri e acidità. La vendemmia è iniziata nell'ultima settimana di agosto con Grechetto, Viognier e Pinot Bianco, varietà che hanno evidenziato un'eccellente freschezza aromatica. Il Procanico è stato invece raccolto intorno alla metà di settembre, con uve perfettamente sane e caratterizzate da un profilo organolettico equilibrato e armonico.

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 esaltare 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 2025 si presenta di un colore giallo paglierino brillante, attraversato da delicati riflessi verdolini capaci di anticipare la freschezza e la vivacità del vino. Al naso offre un profilo aromatico fine ed elegante: le note di fiori bianchi si intrecciano con sentori fruttati di pesca bianca, accompagnati da sfumature agrumate di lime e pompelmo giallo che ne esaltano la fragranza. Al palato risulta avvolgente e ben equilibrato, con una struttura che armonizza freschezza e morbidezza. La vivace acidità, insieme ai richiami agrumati, rende il vino equilibrato e piacevolmente persistente.