



no image

Clima

Annata caratterizzata da un inverno abbastanza piovoso e una primavera mite che ha visto l'anticipo delle fasi di germogliamento e fioritura rispetto alla media. L'irrigazione a goccia ha permesso di controllare lo stress idrico delle piante. L'abbassamento delle temperature e le leggere precipitazioni di fine estate sono state le condizioni ideali per una completa maturazione delle uve.

Vinificazione

Le uve, raccolte ad un grado di maturazione zuccherina leggermente superiore alla media, sono state vinificate separatamente per varietà. Una parte delle uve è stata vinificata adottando la tecnica della macerazione a freddo (il mosto è rimasto a contatto con le bucce per circa 6 ore ad una temperatura di 10° C). Il mosto così ottenuto è stato aggiunto a quello ricavato dalla pressatura diretta delle uve ed introdotto in serbatoi di acciaio inox, dove ha avuto luogo la fermentazione alcolica ad una temperatura controllata di 16° C. Dopo i primi travasi, il vino è rimasto per alcuni mesi sui propri lieviti al fine di apportare 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

Colore giallo scarico con riflessi verdognoli. Al naso si percepiscono le note di frutta, in particolare prevalgono gli agrumi la pesca e l'ananas. La struttura e l'acidità si sposano in modo armonico con un retrogusto vivace e di buona persistenza.