Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

no image

Clima

L'annata 2021 è stata caratterizzata da un inverno tendenzialmente freddo e da una primavera generalmente regolare. All'inizio del mese di aprile, a germogliamento già iniziato, un repentino abbassamento delle temperature ha causato un'importante riduzione della produzione, senza inficiare in alcun modo la futura qualità delle uve, favorendo un ritardo vegetativo di circa due settimane. Un maggio poco piovoso ma allo stesso tempo fresco e un'estate con giornate soleggiate, caratterizzate da una buona escursione termica tra il giorno e la notte, hanno consentito alle viti di recuperare il ritardo accumulato e di garantire la corretta maturazione dei grappoli. Il bel tempo a partire da agosto ha consentito di selezionare con attenzione le migliori uve, scegliendo il momento della raccolta in modo da ricercare la massima espressione dei profumi varietali. 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. Una raccolta, quella del 2021, da considerarsi di eccezionale qualità ma contraddistinta da una ridotta produzione.

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.

Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Note Degustative

San Giovanni della Sala si presenta di un colore giallo paglierino con riflessi verdolini. Al naso è intenso e caratterizzato da note di fiori bianchi ben accompagnate da sensazioni agrumate e di frutta a polpa bianca. Al palato è di buona struttura, contraddistinto da un'ottima sapidità ma sostenuto da una piacevole freschezza.