Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

no image

Clima

La 2017 è stata un'annata tendenzialmente siccitosa, con un inverno caratterizzato da assenza di piogge e temperature al di sotto della media. La gelata tardiva registrata nel mese di aprile ha causato, in particolare modo sui vigneti a fondo valle, un riduzione della produzione. Il clima caldo e secco durante il periodo estivo ha favorito l'anticipo della maturazione delle uve garantendo un ottimo stato sanitario dei grappoli. Per contrastare l'assenza idrica registrata in determinati vigneti si è intervenuti utilizzando l'irrigazione a goccia. L'importante quanto isolata precipitazione di fine agosto ha favorito, in particolar modo nelle varietà più tardive come il Procanico, il raggiungimento di un'ottima maturazione preservando la caratteristica freschezza e fragranza. La costante ed abituale attenzione verso tutte le fasi della vite e del grappolo e l'accurata e tempestiva vendemmia hanno garantito la raccolta di uve sane e contraddistinte da un'ottima freschezza, capaci di produrre un vino con un buon equilibrio tra acidità e grado alcolico. La vendemmia del Grechetto, del Viognier e del Pinot Bianco per il San Giovanni è iniziata verso la terza settimana di agosto e si è conclusa con la raccolta del Procanico.

Vinificazione

All'arrivo in cantina le uve sono state vinificate separatamente per varietà per esaltare le caratteristiche di ciascun vitigno. Parte del mosto ha effettuato una macerazione a freddo, rimanendo a contatto con le bucce per circa 6 ore ad 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 ad 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

Il San Giovanni della Sala si presenta di un colore giallo paglierino chiaro con riflessi verdolini. Al naso piacevoli note di frutta tropicale si uniscono a leggere sensazioni minerali. Al palato spicca per l'equilibrio tra struttura e freschezza con una buona sapidità ed una gradevole persistenza di frutta a polpa gialla.

Premi all'Annata

Daniele Cernilli 90/100 IT **Luca Maroni** 90/100 IT