

SAN GIOVANNI DELLA SALA

Classificazione

Orvieto DOC Classico Superiore

Annata

2023

Uvaggio

Grechetto, Procanico, Pinot Bianco, Viognier

Clima

La 2023 è stata un'annata tendenzialmente fresca, contraddistinta da precipitazioni frequenti che hanno favorito un buon ciclo vegetativo della vite.

L'inverno è stato mite e poco piovoso, mentre la primavera è stata contraddistinta da precipitazioni superiori alla norma che hanno contribuito a riequilibrare le riserve idriche del terreno; le piogge di primavera e dell'inizio dell'estate hanno rallentato il processo di maturazione.

Dalla seconda metà di luglio a tutto il mese di agosto il clima tendenzialmente caldo e contraddistinto da ottime escursioni termiche tra il giorno e la notte ha favorito una maturazione lenta e regolare.

La vendemmia è iniziata con circa 7 giorni di ritardo rispetto allo scorso anno: intorno all'ultima settimana di agosto per il Grechetto, il Viognier e Pinot Bianco e verso la metà del mese di settembre per il Procanico.

Vinificazione e affinamento

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.

Gradazione alcolica

12.5% Vol.

Dati storici

San Giovanni della Sala 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 si presenta di un colore giallo paglierino con lievi riflessi verdolini. Al naso mostra sentori floreali e di frutta matura come la pesca e l'ananas. Al palato è avvolgente, equilibrato, persistente e sostenuto da una buona freschezza.

