



San Giovanni Della Sala 2023

Classificazione

DOC

Annata

2023

Klima

Der Jahrgang 2023 war kühl, geprägt von häufigen Niederschlägen, die einen guten vegetativen Zyklus der Reben sicherten. Die Winter war mild und wenig regnerisch, während im Frühjahr überdurchschnittlich viel Regen fiel, was die Wasserreserven in den Böden wieder ausglich; die Regenfälle im Frühjahr und zu Beginn des Sommers verlangsamten den Reifeprozess. Ab der zweiten Julihälfte und über den ganzen Monat August war das Wetter tendenziell heiß und geprägt von ausgezeichneten Tag-Nacht-Temperaturunterschieden, die für eine langsame reguläre Reife sorgten. Die Lese begann etwa 7 Tage später als im Vorjahr: in der letzten Augustwoche mit Grechetto, Viognier und Pinot Bianco, Mitte September mit Procanico.



Weinbereitung

Nach Eingang der Trauben in der Kellerei wurde jede Varietät separat vinifiziert, um ihre spezifischen Merkmale zu betonen. Ein Teil der Moste durchlief eine Kaltmazeration und blieb bei einer Temperatur von 10 °C für etwa 6 Stunden auf seinen Schalen, bevor er der anderen Partie der direkt durch schonende Pressung der Beeren gewonnenen Moste hinzugefügt wurde. Der Most wurde dann in Inox-Edelstahlbehälter gegeben, in denen die alkoholische Gärung bei einer kontrollierten Temperatur von 16 °C erfolgte. Der Wein ruhte zur Verbesserung von Struktur, Eleganz und Mineralität einige Monate auf seinen Hefen, bis er assembliert und anschließend in Flaschen abgefüllt wurden.

Geschichte

San Giovanni entsteht auf den Weinbergen des antiken Schlosses von Castello della Sala aus der Verbindung der autochthonen Rebsorten Grechetto und Procanico mit Pinot Bianco und Viognier und interpretiert den Orvieto Classico in neuem Stil. Der erste erzeugte Jahrgang von Castello della Sala Orvieto Classico war 1990.

Verkostungsnotizen

San Giovanni della Sala präsentiert sich in strohgelber Farbe mit leichten grünlichen Reflexen. An der Nase Noten von Blüten und reifer Frucht wie Pfirsich und Ananas. Am Gaumen ist der Wein vollmundig, ausgewogen und anhaltend, gestützt von guter Frische.