

no image

Klima

Der Jahrgang 2020 war tendenziell trocken. Im Winter, der fast völlig niederschlagsfrei war, überwogen nicht allzu strenge Temperaturen. Das Frühlingswetter, das etwas später als in den Vorjahren einsetzte, war geprägt von milden Tagen und Temperaturen über dem jahreszeitlichen Durchschnitt, ausgenommen einige kühlere Zeiten Anfang April. Anschließend, ab Juni und bis fast Mitte August, führte heißes und trockenes Klima zu einer früheren Reife. Ein Sommergewitter Ende August gab den später reifenden Varietäten wie Grechetto und Procanico wieder neue Kraft und sicherte das Erreichen eines guten Reifegrades unter Wahrung von Frische und Duft. Die Lese von Grechetto, Viognier und Pinot Bianco für den San Giovanni della Sala begann etwa in der letzten Augustwoche; abgeschlossen wurde die Lese 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 den eigenen Schalen, bevor er der anderen Partie der direkt durch schonende Pressung der Beeren gewonnenen Moste hinzugefügt wurde. Der so gewonnene Most wurde dann in Inox-Edelstahltanks 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 grünlichen Reflexen. An der Nase verbinden sich angenehme Noten von tropischer Frucht mit leichten mineralischen Eindrücken. Am Gaumen überzeugt der Wein mit seiner Ausgewogenheit von Struktur und Frische, guter Schmackhaftigkeit und angenehmer Persistenz gelbfleischiger Frucht.