

no image

Klima

Der Winter war tendenziell mild und sonnig, während das Frühjahr von Temperaturen leicht unter dem Durchschnitt und häufigen Niederschlägen geprägt war. Diese Wetterbedingungen hielten bis Ende Mai an und führten zu einem um etwa 10 Tage gegenüber dem Mittel späteren Austreiben der Reben. Ab Juni war das Wetter im Allgemeinen trocken; begünstigt von den hervorragenden Wasserreserven im Boden bewahrten die Reben ein gutes vegetatives Gleichgewicht auch im heißen Monat August, so dass vollständiger Farbansatz und langsame allmähliche Reife gewährleistet waren. Dank der ausgezeichneten Tag-Nacht-Temperaturunterschiede waren die Trauben gesund und reich an Aromavorstufen. Die Lese von Grechetto, Viognier und Pinot Bianco für den San Giovanni della Sala begann etwa in der ersten Septemberwoche; gegen Ende des Monats wurde Procanico gelesen. Die Beeren waren gesund und reif und zeichneten sich durch schöne Frische und ein exzellentes aromatisches Profil aus.

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. Dieser 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 ist er frisch und intensiv: auf knusprige Noten von Aprikose und Pfirsich folgen tropische Eindrücke von reifer Ananas. Am Gaumen fruchtig und umhüllend, gut gestützt von Frische und Mineralität, die dem Wein Schmackhaftigkeit und Persistenz verleihen.