



no image

Klima

Das Klima des Jahrgangs 2016 brachte einen milden Winter mit normalen Niederschlägen, gefolgt von einem Frühjahr mit kühlen Temperaturen, so dass das Austreiben und die Blüte regulär abliefen. Im Juni gingen die Temperaturen etwas zurück, was eine leichte Verlangsamung der physiologischen Entwicklung der Pflanzen bewirkte, ausgeglichen ab Juli dank des heißen Sommers mit guten Tag-Nacht-Temperaturunterschieden. So war es möglich, einen Wein von interessanter aromatischer Ausstattung zu gewinnen. Die Lese von Grechetto, Viognier und Pinot Bianco für den San Giovanni begann in der zweiten Septemberwoche; abschließend wurde Procanico gelesen.

Weinbereitung

Die Beeren wurden für jede Varietät separat vinifiziert. Ein Teil der Trauben wurde in der Technik der Kältemazeration vinifiziert (der Most blieb für etwa sechs Stunden bei einer Temperatur von 10° C im Kontakt mit den Schalen). Der so gewonnene Most wurde dem anderen Most aus direkter Pressung der Trauben hinzugefügt und die Mischung in Inox-Edelstahltanks gefüllt, wo bei kontrollierter Temperatur von 16° C die alkoholische Gärung erfolgte. Nach den ersten Travasierungen blieb der Wein einige Monate lang auf seinen Hefen, um Struktur, Eleganz und Mineralität zu entfalten, bis er assembliert und anschließend in Flaschen abgefüllt wurde.

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

In der Farbe helles Gelb mit grünlichen Reflexen. An der Nase Noten von Frucht, insbesondere Zitrusfrüchte, Pfirsich und Ananas. Der Wein ist ausgewogen mit einer schönen Harmonie von Struktur und Säure. Lebhaftes Finale von guter Persistenz.