



no image

## Clima

L'inverno è stato tendenzialmente mite e soleggiato mentre la primavera è stata caratterizzata da temperature leggermente al di sotto della media e da frequenti precipitazioni. Queste condizioni meteorologiche si sono protratte fino alla fine di maggio e hanno condizionato il germogliamento di tutte le varietà, registrando in generale un ritardo di circa dieci giorni. Dal mese di giugno il clima è stato generalmente asciutto; favorite dall'ottima disponibilità idrica dei suoli, le viti hanno mantenuto un buon equilibrio vegetativo anche durante il caldo mese di agosto, garantendo una completa invaiatura e una lenta e graduale maturazione. Le ottime escursioni termiche tra il giorno e la notte hanno permesso di ottenere grappoli sani e ricchi di precursori aromatici. La vendemmia del Grechetto, del Viognier e del Pinot Bianco per il San Giovanni della Sala è iniziata verso la prima settimana di settembre e si è conclusa con la raccolta del Procanico verso la fine dello stesso mese. Le uve erano sane, mature, contraddistinte da un'ottima freschezza e da un eccellente profilo aromatico.

## Vinificazione

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.

## Dati Storici

San Giovanni 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 riflessi verdolini. Al naso è fresco e intenso: note croccanti di albicocca e di pesca lasciano spazio ai sentori tropicali di ananas maturo. Al palato è fruttato e avvolgente, ben supportato dalla freschezza e dalla mineralità capaci di donare al vino sapidità e persistenza.