



no image

## Clima

La 2017 è stata un'annata tendenzialmente siccitosa, con un inverno caratterizzato da assenza di piogge e temperature al di sotto della media. La gelata tardiva registrata nel mese di aprile ha causato, in particolare modo sui vigneti a fondo valle, un riduzione della produzione. Il clima caldo e secco durante il periodo estivo ha favorito l'anticipo della maturazione delle uve garantendo un ottimo stato sanitario dei grappoli. Per contrastare l'assenza idrica registrata in determinati vigneti si è intervenuti utilizzando l'irrigazione a goccia. L'importante quanto isolata precipitazione di fine agosto ha favorito, in particolar modo nelle varietà più tardive come il Procanico, il raggiungimento di un'ottima maturazione preservando la caratteristica freschezza e fragranza. La costante ed abituale attenzione verso tutte le fasi della vite e del grappolo e l'accurata e tempestiva vendemmia hanno garantito la raccolta di uve sane e contraddistinte da un'ottima freschezza, capaci di produrre un vino con un buon equilibrio tra acidità e grado alcolico. La vendemmia del Grechetto, del Viognier e del Pinot Bianco per il San Giovanni è iniziata verso la terza settimana di agosto e si è conclusa con la raccolta del Procanico.

## Vinificazione

All'arrivo in cantina le uve sono state vinificate separatamente per varietà per esaltare le caratteristiche di ciascun vitigno. Parte del mosto ha effettuato una macerazione a freddo, rimanendo a contatto con le bucce per circa 6 ore ad 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 ad 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

Il San Giovanni della Sala si presenta di un colore giallo paglierino chiaro con riflessi verdolini. Al naso piacevoli note di frutta tropicale si uniscono a leggere sensazioni minerali. Al palato spicca per l'equilibrio tra struttura e freschezza con una buona sapidità ed una gradevole persistenza di frutta a polpa gialla.

## Premi all'Annata

**Daniele Cernilli** 90/100 IT **Luca Maroni** 90/100 IT