




26913023 | 2023


## SAN GIOVANNI DELLA SALA ORVIETO DOC CLASSICO SUPERIORE



 Castello della Sala

 Italien  
Umbrien

 trocken

 Grechetto, Procanico, Pinot Bianco, Viognier

### ARTIKELBESCHREIBUNG

Der 'San Giovanni della Sala' ist eine schöne Cuvée mit einem überaus feinen Bouquet, das von angenehmen Noten von Blüten und reifer Frucht wie Pfirsich und Ananas geprägt ist. Am Gaumen ist er ausgewogen, frisch und angenehm nachhaltig.



Genussempfehlung /  
Lagerfähigkeit

sehr gut  
3 Jahre

### HERKUNFT

Qualitäts-Unterstufe	Orvieto
Qualitätsstufe	DOC - Denominazione Di Origine Controllata

### FARBE, GESCHMACK & MEHR

Farbe	Weiß
Reifung	im Edeltank

### ARTIKELDATEN

Gebinde	6 / 0.750 l
Verschluss	Naturkorken
EAN Flasche / EAN Karton	8001935025504 8001935025528

### ANALYSE

Alkoholgehalt	12.5 %Vol
---------------	-----------

### INHALT UND NÄHRWERT

Allergene und Zusatzstoffe	enthält keinerlei Ei-Allergene enthält keinerlei Milch-Allergene
Angabepflichtige Inhaltsstoffe	enthält Sulfite
Inverkehrbringer	MARCHESI ANTINORI S.p.A. 50123 Firenze



## PRODUZENTEN-INFO

Das Castello della Sala befindet sich in Umbrien, nicht weit von der toskanischen Grenze und ca. 18km von der historischen Stadt Orvieto entfernt. Dieses eindrucksvolle Schloss aus dem Mittelalter ist umgeben von 500 ha Land, von dem 170 ha Weinberge sind, die sich 220-470m ü. M. befinden. Die Weinberge erstrecken sich über sanfte Hügel, die für diese Landschaft so typisch sind. Der Boden ist tendenziell lehmhaltig, die Weinberge sind gut zum Sonnenaufgang hin ausgerichtet, das Mikro klimazeichnet sich durch kalte – aber nicht zu strenge – Winter und sehr warme Sommer aus, in denen der Morgennebel bei der Reifung der Trauben seine Spuren hinterlässt. Das Gebiet von Castello della Sala eignet sich hervorragend für die Produktion von Weißweinen. Die einzige Ausnahme: der Pinot Nero, welcher sich auf diesem Boden am besten entfalten kann.