Classificazione:

Orvieto DOC Classico Superiore

Uvaggio:

50% Grechetto, 25% Procanico, 25% Pinot Bianco and Viognier

Clima:

Il 2013 è stata un’annata decisamente fresca, contraddistinta da precipitazioni frequenti e abbondanti in tutte le fasi dello sviluppo vegetativo della vite, accompagnate da temperature miti e senza picchi termici. A differenza degli ultimi anni, la maturazione è stata graduale e abbastanza tardiva e la vendemmia per le varietà tipiche di Orvieto è iniziata verso la terza decade di settembre con un ritardo di circa 15 giorni rispetto alla media. Le uve al momento della raccolta erano sane, con un’ottima acidità ed una buonissima caratterizzazione varietale quindi i vini bianchi ottenuti, risultano freschi e con grandi espressioni aromatiche..

Vinificazione:

La resa per ettaro dei vigneti che danno origine a questo vino è particolarmente bassa (circa 70 q.). I grappoli, raccolti ad un grado di maturazione zuccherina leggermente superiore alla media, sono stati tempestivamente trasportati in cantina e le diverse varietà vinificate separatamente. Al fine di conferire buon estratto e aroma al vino, una parte delle uve è stata vinificata adottando la tecnica della macerazione a freddo (il mosto è rimasto a contatto con le bucce per circa 6 ore ad una temperatura di 10° C). Il mosto così ottenuto è stato aggiunto a quello ricavato dalla pressatura diretta delle uve ed introdotto in serbatoi di acciaio inox, dove ha avuto luogo la fermentazione alcolica ad una temperatura controllata (non eccedente i 16° C). Dopo i primi travasi, il vino è rimasto per alcuni mesi sulle proprie fecce per poter acquisire migliore struttura, l'eleganza e la mineralità fino all'imbottigliamento.

Dati storici:

La prima annata del Castello della Sala Orvieto Classico è stata il 1990. Con l'annata 1997 il vino è diventato un Orvieto DOC Classico Superiore (la nuova denominazione "Superiore" è nata nel 1997). La denominazione "Superiore" specifica che le rese per ettaro dei vigneti devono essere molto più basse di quelle del normale Orvieto Classico - le uve devono essere raccolte solo quando sono in stato avanzato di maturazione e il vino può essere presentato sul mercato soltanto dopo il 1 Marzo successivo all'anno della vendemmia. Il Castello della Sala è situato a circa 18 Km. da Orvieto. Il Castello è esempio di architettura militare medievale ed i suoi vigneti godono di un microclima ideale per la produzione di vini che richiedono un clima più fresco della media, come i vini bianchi minerali e longevi.

Note degustative:

Dal colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, l'annata 2013 colpisce subito al naso per il suo finissimo bouquet, predominano sentori di fiori bianchi e di frutta matura come la pesca e l'ananas. Al palato è avvolgente, equilibrato e persistente, sostenuto da una buona acidità e sapidità.