

# SAN GIOVANNI DELLA SALA ORVIETO DOC CLASSICO SUPERIORE MAGNUM



Castello della Sala



Italien  
Umbrien



Grechetto, Pinot Bianco, Procanico, 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 frisch, ausgewogen und angenehm nachhaltig.



Genussempfehlung /  
Lagerfähigkeit

sehr gut  
3 Jahre

## FARBE, GESCHMACK & MEHR

|       |      |
|-------|------|
| Farbe | Weiß |
|-------|------|

## ARTIKELDATEN

|                          |                                |
|--------------------------|--------------------------------|
| Gebinde                  | 1 / 1.500 l                    |
| Verschluss               | Naturkorken                    |
| EAN Flasche / EAN Karton | 4050814035985<br>8001935002284 |

## ANALYSE

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

## INHALT UND NÄHRWERT

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



## **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 Mikroklima zeichnet 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.