

CONTE della VIPERA

Classificazione

Umbria - Indicazione Geografica Tipica

Annata

2023

Uvaggio

Sauvignon Blanc, Sémillon

Clima

L'annata 2023 è stata caratterizzata da un inverno mite e poco piovoso e da una primavera contraddistinta da precipitazioni superiori alla norma che hanno contribuito a rallentare il germogliamento e il successivo accrescimento delle piante, riequilibrando le riserve idriche del terreno. La fioritura del Sauvignon Blanc e del Sémillon è avvenuta i primi di giugno mentre l'allegagione una settimana dopo con un leggero ritardo di circa 7 giorni rispetto alla media.

Dalla seconda metà di luglio a tutto il mese di agosto il clima tendenzialmente caldo e contraddistinto da ottime escursioni termiche tra il giorno e la notte ha favorito una maturazione lenta e regolare.

La vendemmia è iniziata con il Sauvignon Blanc la terza decade di agosto e si è conclusa con il Sémillon verso la metà di settembre. Le uve al momento della raccolta erano sane, mature, dotate di ottima acidità e con un eccellente profilo aromatico.

Vinificazione e affinamento

I grappoli, raccolti manualmente, sono stati immediatamente trasferiti in cantina e raffreddati prima della pressatura in modo da preservare i caratteristici aromi varietali. Dopo la pressatura soffice i mosti, mantenuti per alcune ore a una temperatura di 10 °C così da consentirne il naturale illimpidimento, sono stati trasferiti in serbatoi di acciaio inox, dove ha avuto luogo la fermentazione alcolica a una temperatura non superiore ai 16 °C. Completata questa operazione, il vino è stato conservato a una temperatura di circa 10 °C per impedire lo svolgimento della fermentazione malolattica e conservare inalterate le caratteristiche organolettiche. Le due varietà sono state poi unite in modo che l'una potesse "completare" l'altra. Fresco, verticale, leggermente aromatico il Sauvignon Blanc, morbido e tropicale il Sémillon.

Gradazione alcolica

12% Vol.



Dati storici

Il vino prende il nome dai primi proprietari del Castello della Sala e l'etichetta riporta un disegno della Cappella di San Giovanni del XIII secolo situata nella proprietà. I vigneti destinati al Conte della Vipera sono situati a un'altezza che varia dai 250 ai 350 metri s.l.m. su un suolo ricco di sedimenti fossili marini. La prima annata prodotta è stata la 1997.

Note degustative

Conte della Vipera 2023 si presenta di un colore giallo paglierino con riflessi di un verde brillante. Al naso esprime sensazioni fruttate di pompelmo rosa e litchi unite a fresche e delicate note di salvia e fiori di sambuco. Al palato è raffinato, agile e caratterizzato da una buona freschezza. Dominano il finale sensazioni di limes e ananas.