

no image

Klima

Der Jahrgang 2014 war geprägt von Regen und einem milden Winter mit Temperaturen über dem jahreszeitlichen Durchschnitt. Im Frühjahr und zu Beginn des Sommers gab es ausgiebige Niederschläge, so dass wertvolle Wasserreserven im Boden entstanden. Die Tag-Nacht-Temperaturschwankungen zum Sommerende waren sehr ausgeprägt und boten die Bedingungen für eine lange und ausgewogene Reife. Dank des milden Wetters in der unmittelbar vorausgegangenen Zeit wurde der Moment der Lese von Sauvignon Blanc und Sémillon mit gesunden Beeren von hervorragender Säure und markanter sortentypischer Ausprägung erreicht.

Weinbereitung

Die für die Produktion des Conte della Vipera bestimmten Reblächen liegen in Quoten zwischen 250 und 350 m; die Böden sind reich an fossilen Meeresablagerungen mit Einsprengeln von Tonerden, was den Beeren Mineralität und Schmackhaftigkeit verleiht. Entscheidend für die Bestimmung des Lesezeitpunkts für Sauvignon Blanc war das Verhältnis der Zuckerkonzentration zur maximalen Entwicklung des rebsortenspezifischen Duftes der Beeren. Die von Hand gelesenen Beeren wurden umgehend in die Kellerei transportiert und dort durch die Passage über ein Kühlförderband vor der Pressung abgekühlt, um die rebsortentypischen Eigenschaften nicht zu beeinträchtigen. Nach der schonenden Pressung wurde der Most zur natürlichen Klärung für einige Stunden bei einer Temperatur von 10° C gehalten. Anschließend wurde er in Tanks aus Inox-Edelstahl travasiert, in denen bei einer Temperatur von nicht über 16° C die alkoholische Gärung stattfand. Nach deren Abschluss wurde der Wein auf einer niedrigen Temperatur von etwa 10° C gehalten, um die malolaktische Gärung zu verhindern und die sensorischen Eigenschaften unverfälscht zu bewahren. Danach wurde der Sauvignon Blanc mit dem Semillon assembliert, um die Würzigkeit des Weines hervorzuheben und ihm Rundheit und Komplexität zu verleihen.

Geschichte

Die für den Conte della Vipera bestimmten Weinberge liegen in Quoten zwischen 250 m und 350 m; die Böden sind reich an fossilen Meeressedimenten. Der Name des Weines geht zurück auf die ersten Eigentümer des Castello della Sala, und das Etikett zeigt ein Motiv der auf dem Besitz gelegenen Kapelle des Hl. Johannes aus dem 15. Jahrhundert. Der erste erzeugte Jahrgang des Conte della Vipera war 1997.



Verkostungsnotizen

Hellgelbe Farbe mit grünlichen Reflexen. An der Nase verbinden sich Frucht- und Zitrusnoten mit Anklängen an weißen Pfirsich und Litschi. Am Gaumen zeigt der Wein Charakter und Struktur, er ist anhaltend und harmonisch. Ausgeprägte Säure verleiht ihm eine schöne Frische.