Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

no image

Klima

Der Jahrgang 2015 war geprägt von einem recht regnerischen Winter und einem milden Frühjahr, so dass die Phasen des Austreibens und der Blüte früher als im langjährigen Durchschnitt stattfanden. Im Sommer wurde der Wasserstress der Pflanzen durch Berieselung unter Kontrolle gehalten. Zum Ende des Sommers schufen Temperaturrückgang und leichte Niederschläge die idealen Bedingungen für eine vollständige Beerenreife.

Weinbereitung

Die für die Produktion des Conte della Vipera bestimmten Rebflächen liegen in Quoten zwischen 250 und 350 m; die Böden sind reich an fossilen Meeresablagerungen mit Einsprengseln 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 Trauben wurden umgehend in die Kellerei transportiert und dort durch die Passage über ein Kühlförderband vor dem Pressen abgekühlt, um die rebsortentypischen Eigenschaften nicht zu beeinträchtigen. Nach dem schonenden Pressen 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.

Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Verkostungsnotizen

Strohgelbe Farbe mit grünlichen Reflexen. Fruchtiges und varietales Duftbouquet mit angenehmen Zitrusnoten und Aromen von weißem Pfirsich und Ananas. Am Gaumen zeigt der Wein Charakter und Struktur, er ist anhaltend und harmonisch. Ausgeprägte Säure verleiht im eine interessante Frische.