



Conte della Vipera 2022

Classificazione

Umbria IGT

Annata

2022

Klima

Der Jahrgang 2022 begann mit einem Winter und einem Frühjahr, die tendenziell warm und trocken waren. Ab dem Monat Juni, in dem es ebenfalls nicht regnete, waren Spitzentemperaturen zu verzeichnen. Diese Wetterbedingungen führten jedoch dank der pedoklimatischen Bedingungen in den Weinbergen von Castello della Sala zu keinem ausgeprägten Stress für die Reben. Regenfälle in den ersten Augusttagen brachten die Situation wieder ins Gleichgewicht und sicherten das Erreichen optimaler Reife. Das trockene Wetter in diesem Jahrgang sorgte für perfekt unbeschädigte und gesunde Trauben, ermöglichte es, die Eingriffe im Weinberg auf ein Minimum zu beschränken, und schenkte gesunde und ausgewogene Beeren von gutem aromatischem Profil. Die Lese begann in der dritten Augustdekade mit Sauvignon Blanc und endete gegen Mitte September mit Sémillon.



Weinbereitung

Die von Hand gelesenen Trauben wurden umgehend in die Kellerei transportiert und dort vor dem Pressen abgekühlt, um die rebsortentypischen Aromen zu bewahren. Nach dem schonenden Pressen wurden die Moste zur natürlichen Klärung für einige Stunden bei einer Temperatur von 10 °C gehalten. Anschließend wurden sie in Inox-Edelstahlbehälter travasiert, in denen bei einer Temperatur von nicht über 16 °C die alkoholische Gärung stattfand. Nach deren Abschluss wurden die Weine bei einer Temperatur von etwa 10 °C konserviert, um die malolaktische Gärung zu verhindern und die sensorischen Eigenschaften unverfälscht zu bewahren. Danach wurden die beiden Varietäten assembliert, so dass die eine die andere "abrundet": frisch, vertikal, leicht aromatisch der Sauvignon, weich und tropisch der Sémillon.

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

Conte della Vipera 2022 präsentiert sich strohgelber Farbe mit strahlend grünen Reflexen. An der Nase großzügig und angenehm mit Noten von Blüten, weißer Frucht und Ananas in Verbindung mit angenehmen Zitrusanklängen. Am Gaumen öffnet sich angenehme Frische zu einem ungewöhnlich langen Finale, das von Bergamotte- und Pampelmusenoten geprägt ist.