



Conte della Vipera 2023

Classificazione

Umbria IGT

Annata

2023

Klima

Der Jahrgang 2023 begann mit einem milden und wenig regnerischen Winter gefolgt von einem Frühjahr, das von überdurchschnittlichen Niederschlägen geprägt war, die die Wasserreserven in den Böden wieder ausglich und das Austreiben und das anschließende Wachstum der Reben verlangsamten. Die Blüte von Sauvignon Blanc und Sémillon erfolgte in den ersten Junitagen und der Fruchtansatz eine Woche später mit einer leichten Verspätung von etwa 7 Tagen gegenüber dem langjährigen Durchschnitt. Tendenziell warmes Wetter mit hervorragenden Tag-Nacht-Temperaturunterschieden ab der zweiten Julihälfte und über den gesamten August sorgte für eine langsame reguläre Reife. Die Lese begann in der dritten Augustdekade mit Sauvignon Blanc und schloss gegen Mitte September mit Sémillon. Zum Lesezeitpunkt waren die Beeren gesund, reif und ausgestattet mit sehr guter Säure und einem exzellenten aromatischen Profil.



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 2023 präsentiert sich strohgelber Farbe mit strahlend grünen Reflexen. An der Nase entfalten sich Fruchtnoten von rosa Pampelmuse und Litschi in Verbindung mit frischen delikaten Eindrücken von Salbei und Holunderblüten. Am Gaumen raffiniert, lebhaft und geprägt von guter Frische. Im Finale dominieren Noten von Limette und Ananas.