

no image

## Klima

Der Jahrgang 2020 war tendenziell trocken. Im Winter, fast vollständig ohne Niederschläge, überwogen nicht allzu strenge Temperaturen. Das Wetter im Frühjahr, das etwa später als in den Vorjahren einsetzte, war geprägt von milden Tagen und Temperaturen über dem jahreszeitlichen Durchschnitt, ausgenommen einige etwas kühlere Phasen Anfang April. Anschließend, von Juni bis fast Mitte August, sorgte warmes und trockenes Wetter für eine frühere Beerenreife. Der Zeitpunkt der Lese wurde so gewählt, dass die rebsortentypischen Düfte maximal entfaltet waren. Die Lese begann mit Sauvignon Blanc in der zweiten Augustdekade und kam etwa Mitte September mit Sémillon zum Abschluss.

## Weinbereitung

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 wurden die Moste zur natürlichen Klärung für einige Stunden bei einer Temperatur von 10 °C gehalten. Anschließend wurden sie in Tanks aus Inox-Edelstahl 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 2020 präsentiert sich strohgelber Farbe mit leichten grünlichen und goldenen Reflexen. An der Nase verbinden sich intensive Noten von Litschi, Ananas und Passionsfrucht mit angenehmen Anklängen an Pampelmuse. Am Gaumen frisch, vibrierend und schmackhaft mit Noten von Zedratzitrone und Ananas.